Ausgabe 2 | 2009
€ 1,50

GrillZeit

DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE

9190001013640

GRATIS Exemplar

Grillparty just 4 Kids

Lamm am Grill Junge Österreicher



Bananaroma
Der schnelle Dessert-Genuss vom Grill



Oktopussy
Ein Spezialrezept für Tintenfisch-Liebhaber



Mediterran
Schweinsbraten auf sommerlich leichte Art





inhalt



Kinderparty **6**



26



10

GrillZeit 2|2009

EDITORIAL

Vorwort und Impressum 4

ESSEN & TRINKEN

Grillparty 4 Kids............................. 6
Tipps und Rezepte
Junge Österreicher 10
Lammfleisch vom Besten
Krainer noch feiner 16
Der Grillwurst-Klassiker
Auf der leichten Schulter 18
Schweinsbraten ganz sommerlich
Steinweich 20
Entenbrust à la Sisyphus
Alles Blunzen 22
Blutsbruderschaft am Grill
Die Grillsommeliers 26
Neue Serie
Oh Sale mio! 30
Eine Frage des Geschmacks
Souvlaki XXL 32
Die Kreta-Diät
Oktopussy 34
Tintenfisch perfekt gegrillt
Fisch zischfrisch 36
Ganze Fische am Rost
Bananaroma 39

BESSER GRILLEN

Gasfreundschaft 43

NEU AM MARKT 48

AMA GRILLCLUB

Buchtipps
Lesen und Schmökern 40

Grillmeisterschaften
Auf die Plätze, fertig, Rost! 42

grill & win
Gewinnspiel 44

Ernährung
Selen-Tröster Schweinefleisch 46

Hotspot 47





Liebe Leserinnen und Leser…

Auf den Klimawandel ist kein rechter Verlass. Das bewies wieder einmal dieser Fehlversuch von Sommer, der uns heuer schon so oft in den Griller gespuckt hat. Statt Erderwärmung brachte er uns bisher nasse Füsse, statt Sonnenbrand Gelsenstiche. Aber er hat ja noch zwei Monate Zeit, dieser Sommer, uns mit lauen Grillabenden und einem disziplinierten Wasserhaushalt zu versöhnen.

Die wenigen Sonnenfenster zwischen Stark- und Dauerregen, Hagel und Gewittern haben wir jedenfalls bisher umso intensiver genutzt, um einige Themen für Sie aufzuarbeiten und zu dokumentieren, die keinen Aufschub duldeten. Etwa die Frage nach der besten Zubereitung der Blutwurst (vulgo Blunze) am Rost, oder jene nach dem besten Wein zu Chicken Wings & Co. Weitere kulinarische Schwerpunkte dieser Ausgabe sind Fisch, Lamm, Schweinsbraten, Entenbrust, ja sogar der Oktopus. Da muss einfach etwas für Sie dabei sein – im Idealfall probieren Sie eben alles demnächst aus! Oder Sie lassen Ihre Kinder an den Grill, wie wir das für unsere Aufmacherstory gemacht haben.

Nicht müde werden wir auch, Sie auf die völlig neu gestaltete Website www.ama-grillclub.at hinzuweisen. Hier finden Sie nicht nur Informationen, Rezepte und ein Forum zum Thema Grillen, sondern können auch am permanenten Gewinnspiel „grill & win" teilnehmen. Ganz automatisch sogar, wenn Sie sich auf genannter Website (völllig kostenlos) als Mitglied des AMA-GrillClubs registrieren. Monat für Monat werden nämlich unter den Mitgliedern Einkaufsguthaben im Wert von € 500,– für ihre nächste Grillparty verlost.

Eine nun auch klimatisch wunderschöne Grillzeit mit der GrillZeit wünschen Ihnen wieder

das GrillZeit-Team & Ihr AMA-GrillClub

Impressum • Herausgeber: produktiv KEG • Redaktion: Nicole Hoffmann, Brigitte Rechberger, Kiki Sabitzer, Willy Zwerger, Johann Stabauer, Michael Schubert • Produktion: produktiv KEG • Alle: A-2102 Bisamberg, Hagenbrunner Straße 16 • Tel.: 0043/2262/71746-0, email: redaktion@produkt.at, Fax: DW 30, FTP: ftp.produkt.at. • Druck: Goldmann-Druck AG • Bildbearbeitung: Rudolf Koch
Redaktionelle Fotos: GrillZeit, AMA-Marketing, Weber, Outdoorchef, Michael Schubert, Stefan Hobel, Rudolf Stückler, Hoffellner, fotolia.com, IStock.com, Archiv



Kinder lieben Grillfeste. Das Spiel mit dem Feuer, das Essen im Freien – am besten gleich mit den Fingern und am liebsten in Gesellschaft Gleichaltriger.

Text: Brigitte Rechberger

Grillparty 4 Kids

Das ist weit besser als jede McDonald´s-Party oder Video-gestützte Märchenstunde. Denn Grillen ist elementar, live, unterhaltsam und auch noch schmackhaft. Der nützliche Erwachsene darf für solche Sternstunden kindlicher Geselligkeit immerhin das Catering beisteuern und das Know-how in Form der passenden Instruktionen. Sowie persönlich ein diskretes Auge auf das Geschehen haben.



Denn am schönsten ist so eine Kinderparty am Grill für unseren Nachwuchs gerade dann, wenn man so viel wie möglich unter sich bleiben kann. Ganz gewiefte Erziehungsberechtigte sehen also nicht nur einen eigenen Kindertisch vor, sondern im Idealfall auch einen eigenen Kindergriller, der in der Größe (und vor allem in der Höhe) adäquat und leicht zu bedienen ist. Das Entzünden der Kohle passiert am besten noch gemeinsam und ist eine gute Gelegenheit für ein letztes Sicherheitstraining, bevor es richtig heiß wird.
Der Erfolg eines Kindergrillfestes steht und fällt jedoch klarerweise mit den dargebotenen kulinarischen Freuden. Große Braten, die mehrere Stunden unter der Haube garen, sind in diesem Fall jedoch ausnahmsweise mal nicht zu empfehlen. Denn die Kids lieben es klein, bunt und vielleicht sogar mit süßlicher Marinade. Und nachdem der Nachwuchs im Allgemeinen ja auch nicht für allzu viel Geduld bekannt ist, sollten schon nach eher kürzerer Verweildauer auf dem Rost sicht- und natürlich essbare Erfolge vorhanden sein. Experimente sind zu vermeiden, denn die Enttäuschung, wenn das angekündigte und mit großem Einsatz selbst auf den Rost gelegte Häppchen nicht gelingt, kann die Laune für den restlichen Nachmittag ebenso vermiesen wie die Lust auf künftige Grill-Sessions.



Kinderleichte Rezepte. Soll das Fest gelingen, sind also simple und erfolgversprechende Rezepte gefragt. Oder besser noch fertig vorbereitete Happen, die einfach und schnell am Grill zuzubereiten sind. Und manche unserer Rezeptvorschläge kommen sogar ganz ohne Hitze aus.







Saté-Spießchen mit Erdnuss-Sauce

Dafür wird Hühnerbrust oder auch Schweinefleisch in Streifen geschnitten und in einer Schüssel für einige Stunden mit Teriyaki-Sauce mariniert. Danach wird das Fleisch auf gut gewässerte Holzspießchen gefädelt, die direkt über der Glut rasch bräunen.
Als Dip machen Sie am besten die Schnellversion einer indonesischen Erdnuss-Sauce: Drei Handvoll gesalzene Erdnüsse mit 2 Knoblauchzehen, 2 EL Honig, Sojasauce, Limettensaft und etwas Wasser auf die gewünschte Konsistenz pürieren, abschmecken. Wer es indonesisch scharf mag, gibt sich einfach selbst noch einen Löffel Sambal Olek in die Sauce. Die meisten Kinder vertragen das jedoch gar nicht.

Saltimbocca

Diese Happen sind ebenfalls eine einfache Übung: Kleine Schnitzelchen aus Kalb- oder Hühnerfleisch werden mit frisch gemahlenem Pfeffer und wenig Salz gewürzt (der Rohschinken ist schon recht salzig) jeweils mit einem frischen Salbeiblatt und mit Rohschinken belegt. Auf einen kleinen Spieß fädeln, mit etwas Olivenöl bepinseln und rasch knusprig grillen.

Trockenfrüchte mit Speck

Dörrzwetschken oder getrocknete Marillen werden einfach mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickelt und mit einem Zahnstocher fixiert. Wer's saftiger mag, kann die Trockenfrüchte dafür auch etwas in Wasser quellen lassen. Gegrillt werden diese Happen direkt und rasch bis zur knusprigen Bräune des Specks. Dessen salzige Würze passt ganz wunderbar zur Süße der Früchte.

Schweinsfilet mit Avocadocreme

Das Schweinsfilet ist ein weiterer Kinderfavorit für den Spieß: weich, hell, saftig und aromatisch. Gewürfelte

Stückchen kunterbunt mit rotem und gelbem Paprika (diese sind süßer als der grüne) sowie Jung- oder Perlzwiebel auf gut gewässerte Holzspieße stecken. So fangen diese auch nicht Feuer.
Anstelle des obligaten Ketchups (oder zumindest dazu) könnten Sie dafür auch eine simple Avocadocreme auf den Tisch stellen: Dafür eine reife Avocado auslösen, mit Zitronensaft beträufeln (sonst wird sie blitzschnell braun) und mit Salz, Pfeffer und etwas Sojasauce abschmecken – fertig. Wenn sie zu dickflüssig gerät, einfach ein paar Spritzer Wasser einrühren.

Fruchtspieße

Obst in den Stoffwechsel unseres Nachwuchses einzuschleusen, ist eine nicht ganz einfache Aufgabe, die am besten durch zwei Grundeigenschaften gelingt: Süße und Buntheit. Daher sind Fruchtspießchen eine Lösung, die nicht nur einfach zu essen ist, sondern auch alle anderen Attribute erfüllt. Und


Fruchtspieße

wenn die natürliche Süße der Früchte einmal nicht reicht, bepinseln Sie diese Spießchen einfach mit einer Honig-Zitronen-Lösung. So können diese dann sogar kurz gegrillt werden und karamelisieren dabei ein wenig.

Mozzarella-Spießchen

Die klassische Kombination Paradeiser-Mozzarella-Basilikum wird durch das Fädeln auf den Spieß auch für Kinder noch attraktiver. Auf das in manchen Grillbüchern geschilderte Grillen dieser Spießchen würde ich jedoch verzichten. Der Mozarella verflüssigt sich nämlich recht schnell durch den Grillrost und das Basilikum ist extrem hitzeempfindlich. Besser ist es also, den Spieß nur mit etwas Olivenöl bepinseln und kalt zu genießen.

Mais-Räder

Mais auf dem Grill ist an sich schon ein Liebling der Kinder. Noch lieber ist es diesen aber, wenn der vorgekochte Mais von unsereiner in Scheiben geschnitten, mit einem praktischen Spießchen versehen, mit zerlassener Butter eingepinselt, gesalzen und anschließend schön knusprig gegrillt wird.


Saté


Mozzarella-Spießchen



Junge Österreicher

Gutes Lammfleisch ist einfach delikat – und das gilt nicht nur für die sogenannten Edelteile. Vorausgesetzt, Alter und Herkunft stimmen, gelingen auch günstigere Teilstücke am Grill ganz ausgezeichnet.

Text: Michael Schubert

Das beste Lammfleisch für den Rost kommt unserer Meinung nach eindeutig von Österreichs Weiden. Zum einen, weil die Tiere dort würzige Kräuter als Nahrung finden, die nur auf den mageren Böden der alpinen und voralpinen Lagen gedeihen. Zum anderen aber auch, weil hierzulande verlässlich schnell geschlachtet wird: Top-Qualitäten nämlich bereits im Alter von vier bis sechs Monaten – was dann als „Junglammfleisch" gehandelt wird, während „Lammfleisch" in Österreich von Schafen stammt, die höchstens acht Monate alt sind. Rar sind die nur im Frühjahr erhältlichen „Milchlämmer", die nicht älter als acht Wochen werden. Aufgrund ihrer Hauptnahrung Milch ist ihr Fleisch hellrosa und so zart, dass sich jedes Stück zum Braten eignet. Am Grill hat es uns jedenfalls besonders das österreichische Junglamm angetan, das in unserem Vergleichstest mit der Ware aus Neuseeland ja bereits in der Vergangenheit haushoch gewann. Nicht zuletzt wegen des offensichtlichen Altersunterschiedes, aber auch wegen der Nähe zum Markt. Denn Lammfleisch soll zwar ein paar Tage gereift werden, regionale Frische ist hier aber letztendlich ebenfalls ein echtes Qualitätsargument.

PROFITIPP

Wieviel sollten Sie einkaufen? Rechnen Sie, dass Sie pro Person ca. 15 bis 25 dag Fleisch benötigen. Kaufen Sie Fleisch am Knochen, so rechnen Sie ca. $^{1}/_{3}$ an Gewicht dazu.

AMA GRILLCLUB



SHISH KEBAB
MIT SUMACH UND JOGHURT

Zutaten:
500 g ausgelöste Junglammkeule oder -schulter.
1 TL Fenchelsamen
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriandersamen
½ TL Chili getrocknet
5 cm frischer Ingwer
2 Paprikaschoten (gelb und rot)
1 Bund Jungzwiebel
1/8 L türkischer Joghurt (10%)
2 EL Olivenöl
1 EL Sumach
Salz, Pfeffer frisch gemahlen
1 Zitrone

Zubereitung: *Das Fleisch von Bindegewebe und Sehnen befreien, in ca. 2–3 Zentimeter große Stücke schneiden. Fenchelsamen, Kreuzkümmel und Koriandersamen in einer Eisenpfanne rösten und dann im Mörser zerstoßen. In einer Schüssel das Fleisch mit diesen Gewürzen, dem Joghurt, dem Olivenöl und dem geriebenen Ingwer vermischen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.*

Zum Grillen das gut abgetropfte Fleisch abwechselnd mit kleinen Paprikastücken, kleinen Stücken von Jungzwiebeln oder sonstigem Gemüse (z.B. Zucchini, Melanzani) auf gut gewässerte Spieße ziehen und mit Salz, Pfeffer sowie Chili würzen. Spieße ca. 10 Minuten unter öfterem Wenden direkt knusprig grillen, erst vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln und den Sumach darüberstreuen.

Als Beilagen passen sowohl Fladenbrot als auch Reis – und natürlich gesalzenes Joghurt mit oder ohne Gurken.



Geeignete Teilstücke. Lammfilets und Lammkoteletts sind natürlich nie falsch, wenn es ums Grillen geht. Aber auch weit tiefer auf der Preisliste finden sich beim Junglamm Fleischsorten, die sich dafür ebenso wunderbar eignen. Wie etwa der gut durchwachsene Lammhals, der einen ausgezeichneten Braten fürs eher langsame, indirekte Grillen abgibt.
Erste Wahl fürs schnelle Kurzbraten ist aber auch der Lammschlögel. Diesmal nicht etwa im Ganzen (darüber berichteten wir ja bereits), sondern in seinen Einzelteilen, die mit „Nuss", „Schale" „Fricandeau" und „Schlussbraten" im Idealfall ihre eigenen Namen am Etikett tragen. Diesen Teilstücken gemeinsam ist ihre Eignung für wunderbar zarte und würzige Spieße, die mit Bezeichnungen wie „Shish Kebab" und „Schaschlik" zu den erfolgreichsten und schmackhaftesten kulinarischen Immigranten zählen. Wie wir uns selbst wieder überzeugten, passen heimisches Lammfleisch und die orientalischen Rezepte, die Sie auf diesen Seiten finden, genial zusammen. So landete auch

SUMACH

Der Gewürzsumach oder Färberbaum liefert Beeren, die in der arabischen und türkischen Küche schon seit Menschengedenken großzügig als pikant säuernde Geschmackskomponenten eingesetzt werden. Erhältlich ist dieses interessante Gewürz in den meisten Kebab-Läden und sogar in gut sortierten Verbrauchermärkten.

die Lammschulter, faschiert und als „Köfte" auf den Spieß geknetet, auf unserem Rost, um die besten Zubereitungen zu testen.

Qualität erkennen. Gutes Lammfleisch ist appetitlich hellrot und mit einer weißen Fettschicht überzogen. Je jünger das Lamm, desto heller die Fleischfarbe, bei Junglamm oft sogar ein blasses Altrosa. Die für das Aroma und die Saftigkeit entscheidende feine Fettmaserung soll sich reinweiß vom Muskelfleisch abzeichnen. Diese leichte Fetteinlagerung brät sich beim Garen aus und bewirkt, dass das Fleisch aromatischer und zarter bleibt. Die Zartheit des Fleisches wird sehr vom Gehalt und der Vernetzung des Bindegewebes beeinflusst. Allgemein gilt, je älter ein Tier ist, umso mehr Bindegewebe enthält es. Auch enthalten unterschiedliche Teilstücke unterschiedlich viel Bindegewebsanteil. Je nach Beschaffenheit müssen daher Garzeit und Hitze richtig gewählt werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Dauer sollte umso länger und die Temperatur dabei umso niedriger sein, je bindegewebsreicher das Teilstück ist. Mageres Lammfleisch enthält in der Regel 75 % Wasser, das auf natürliche Weise an das Fleischeiweiß bzw. an winzig kleine Fleischfasern gebunden ist. Je stärker die Flüssigkeit gebunden ist, desto höher wird die Qualität eingeschätzt. Schließlich beeinflusst der Wassergehalt die Farbe, die Zartheit und die Saftigkeit. Die Wasserbindefähigkeit ist abhängig vom pH-Wert des Fleisches, vom Kühlverlauf, von der Lagerung sowie von der weiteren Behandlung. Qualitativ gutes Lammfleisch ist auch am relativ trockenen Anschnitt zu erkennen.

JUNGLAMMM



Junglammfleisch liegt im Sinne einer qualitätsbewussten Ernährung höher im Kurs denn je. Aufgrund der natürlichen Haltung und Fütterung ist Lammfleisch aus ernährungsphysiologischer Sicht besonders empfehlenswert. Da das Fleisch von sehr jungen Tieren stammt, ist es sehr zartfasrig und fettarm. Mageres Junglammfleisch enthält wenig Energie, dafür aber umso mehr wertvolle Inhaltsstoffe. Es zeichnet sich durch hochwertiges Eiweiß, essenzielle Fettsäuren, wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente sowie Vitamine aus.

LAMMSTELZE AUSGELÖST



Zutaten:
1 Junglammkeule ca. 2 kg
1/8 L Olivenöl
4 Knoblauchzehen
2 EL getrockneter Thymian
½ Zitrone
1 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer

Zubereitung: *Die Keule auslösen und aufgeklappt in eine flache Schüssel legen. Aus Olivenöl, dem Saft einer halben Zitrone, der Sojasauce sowie den zerdrückten Knoblauchzehen und dem gerebelten Thymian eine Marinade bereiten und über das Fleisch gießen. Darin einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.*
Das Fleisch mit Küchenkrepp abtupfen, gut salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Auf dem vorgeheizten Grill bei mittlerer Temperatur von allen Seiten gut bräunen lassen. Aber nicht zu lange, denn am delikatesten und zartesten ist dieser Braten mit einem rosa Kern.



Gegrillte Lammkoteletts

mit Kräutern mariniert

4 Portionen
Marinierzeit: ca. 2 Stunden
Zubereitungszeit: 10 Minuten

8 Lammkoteletts
1/8 l Olivenöl
4 Knoblauchzehen
1 EL Kräutermischung aus Oregano, Rosmarin, Thymian und Basilikum
Salz, Pfeffer

Die Knoblauchzehen klein hacken und mit den fein gehackten Kräutern und dem Öl vermischen. Die Koteletts für ca. 2 Stunden in diese Marinade legen, mehrmals wenden. In einer Pfanne oder auf dem Grill jeweils auf einer Seite ca. 2 Minuten grillen. Danach leicht salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Beilagenempfehlung: Erdäpfel und frisches Gemüse der Saison.

***Tipp:** Verwenden Sie nach Möglichkeit frische Kräuter, sie sind viel aromatischer als getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter.*

Wussten Sie, …
… dass die Bio-Lämmer von Ja! Natürlich die ganze Vegetationsperiode über reichlich Auslauf und Bewegung auf Wiesen und Weiden haben? Durch diese Bio-Haltung und Bio-Fütterung bekommt das Fleisch eine kräftig rote Farbe, eine besonders hervorragende Qualität und durch die perfekte Marmorierung bleibt es beim Braten saftig. Das Junglammfleisch von Ja! Natürlich stammt zu 100% aus Österreich.

Holen Sie sich jetzt die neue Rezeptbroschüre „Junglamm“ in Ihrem MERKUR-Markt.

LAMM-KÖFTE



Zutaten:
500 g Junglammschulter faschiert
1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen
3 EL frische Minze, gehackt
1 EL Honig
1 EL Paradeisermark
2 TL Kreuzkümmel
1 TL Kümmel
3 TL Koriandersamen
1 TL Chilipulver
Salz, Pfeffer

Zubereitung: *Alle Zutaten werden in der Küchenmaschine zu einer festen Masse püriert, dann portionsweise auf die Spieße geknetet und dort gut angedrückt. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze rundum knusprig braun braten. Neben den klassischen Beilagen wie Fladenbrot und Joghurtsauce passen hier auch sehr gut süße Chutneys.*

Tipp: Damit die Spieße nicht ankleben, empfiehlt sich bei Köfte ein Abstandhalter zum Rost. Das kann – wie auf unserem Bild – eine käuflich erwerbbare Lösung sein, es reichen aber auch zwei Ziegelsteine, auf welche die Enden der Spieße gelegt werden. In jedem Fall empfiehlt sich die Verwendung von Metallspießen.



LAMMNIERCHEN AM SPIESS

Zutaten:
8 Lammnieren
1 Bund Jungzwiebel oder Porree
Cocktailparadeiser
100 g Frühstücksspeck geschnitten
frische Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung: *Ein Highlight für Liebhaber von Innereien sind die extrem zarten und delikaten Nierchen vom Lamm. Diese sollten Sie der Länge nach aufschneiden und von den Sehnen befreien, danach in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Salzen, pfeffern, straff mit dem nicht zu dünn geschnittenen Speck umwickeln und auf den Spieß stecken. Zwischen diesen einzelnen Happen fädeln sie abwechselnd ca. 3 cm lange Stücke vom Lauch oder Cocktailparadeiser. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.*




NEU!
The Sensational American Snack Summer!
UNITED SNACKS OF KELLY
Kelly's
www.kellys.eu
SNIPPOS
Der doppelte Erdnuss-Kick
AUSSEN KNUSPRIG-WÜRZIG
INNEN CREMIG-ERDNUSSIG
Kelly's
www.kellys.eu
Aroma Protector System
CRASH NUTS!
Kann man nie geheim essen!
Chio Dip!
GUACAMOLE
Neu! Neu! Neu!
ültje
Erdnüsse
mariniert
Meersalz & Pfeffer
Neu! Neu! Neu!
ültje
Erdnüsse
mariniert
Meersalz & Balsamico
Kelly's Snippos:
Die vollkommen neuartige Geschmackssensation – außen herzhaft würzig, innen mit cremiger Erdnussfüllung!
Kelly's Crash Nuts:
Die einzigartige Eierteig-Ummantelung macht Kelly's Crash Nuts hörbar knusprig!
Chio Dip! Guacamole:
Der typischste aller Tortilla Dips mit Avocado, Joghurt und roten Paprikastückchen!
ültje Erdnüsse mariniert:
Intensiverer Geschmack mit besonderer Würze – die neue Art, Erdnüsse zu genießen!
www.kellys.eu



Zu den Wurstklassikern am Grill zählt die Krainer, deren Zubereitung und Garnitur die Nation entzweit.

Text: Willy Zwerger

Krainer noch feiner

A Eitrige mid an Bugl! Wiener Würstelstand-Besucher wird diese despektierliche Bestellung eines sehr wohlschmeckenden Imbisses wohl geläufig sein. Im Westen des Landes respektive jenseits der Grenzen werden damit aber weitaus weniger Menschen viel anfangen können. Geordert wurde jedenfalls eine Käsekrainer mit einem Brotscherzl. Wobei viele Wiener Feinspitze dann auch noch gerne ein „Krokodü" und ein „Aluweckerl" resp. ein „Sechzehnerblech" dazubestellen.
Bei der Interpretation des „Krokodü" jedoch haben sich im Laufe der Zeit ja zwei Fraktionen entwickelt – die einen, die ein Salzgurkerl meinen und aufgrund dessen Oberfläche zu demselben „Krokodü" sagen, und die anderen, die damit einen milden Ölpfefferoni meinen. Beim „Aluweckerl" hingegen sind sich alle wieder einig: das ist eine Dose Bier. Doch zurück zur Käsekrainer respektive zur Krainer allgemein.

Daheim perfekt gegrillt. Generell ist eine Krainer eine fein gewürzte und im Heißrauch gebratene Wurst im Naturdarm, bestehend entweder aus Rind- und Schweinefleisch oder aus reinem Schweinefleisch. Die Käsekrainer beinhaltet dann noch zusätzlich 10–20 Prozent Käse-Stücke, zumeist Emmentaler. Und: Die Käsekrainer ist eine relativ junge Wurst, wurde sie doch erst in den 80er-Jahren erfunden, und zwar in Wien. Oder in der Steiermark. Wirklich eruierbar ist das nicht.



Wurscht. Dass man Krainer und Käsekrainer gekocht und gebraten liebt, ist eine Sache; dass man sie aber auch hervorragend daheim grillen kann, eine andere. Auch dabei bildeten sich wieder zwei Fraktionen, die einen, die die Grillplatte bevorzugen, und die anderen, die auf den klassischen Grillrost schwören. Wir machten den Test mit Krainern und Käsekrainern der Rewe-Eigenmarke „Hofstädter".
Der Vorteil der Grillplatte liegt auf der Hand: Die Krainer/Käsekrainer wird durchgehend gleichmäßig erhitzt und bildet – bei optimaler Behandlung in Sachen Temperatur – ein wunderschönes, so genanntes Fußerl. Also einen Fett-Eiweß-Käsesteg auf der Unterseite des Würstels, wodurch das herausrinnende Brät nicht durch den Rost fällt. Der Vorteil des Rostes: Aufgrund der Zwischenräume wird auch die Krümmung schön erhitzt. Daher ganz wichtig: Die Position des Würstels öfter verändern.

Auf der **leichten**



So schmeckt der Sommer. Nämlich auch nach Schweinsbraten. Wenn er nur richtig angelegt wird, also leicht und aromenreich durch frische Kräuter, passt er ganz wunderbar in die warme Jahreszeit.

Text: Michael Schubert

Und auch unter die Haube eines Grillers, wo er in der würzigen Hitze des Holzkohlefeuers noch viel besser gelingt als im Backrohr. Das beweist auch die Vielzahl interessanter Rezepte aus südlichen Gefilden, wo Schweinefleisch im Ganzen bevorzugt am Grill oder im Holzofen zubereitet wird.
Geeignet sind für diese mediterranen Schweinsbraten-Interpretationen nicht nur die mageren Teile des Borstenviehs wie etwa das Karree oder der Schlögel. Noch saftiger wird es ja beispielsweise mit dem Schopf oder mit der Schulter, die man aber unbedingt mit der Schwarte zubereiten sollte. Denn diese schmeckt knusprig gegrillt nicht nur wunderbar, sondern schützt das Fleisch während der langen Gardauer auch vor dem Austrocknen. Weil Sie für so

Schweinsbraten ist nicht Schweinsbraten. Denn des Österreichers beliebteteste Fleischkategorie bietet eine ganze Reihe von Teilstücken für unterschiedlichste Interpretationen dieses Themas.



Das Göderl – mürb aber fettreich. Daher eher nur zur Kombination mit mageren Teilstücken geeignet.



Der Schopf – gut mit Fettadern marmoriert, wird dieser Braten am Grill ganz besonders saftig.

Schulter

ARROSTO DI MAIALE

Zutaten:
1 Schweinsschulter mit Schwarte (ca. 3 kg)
1 ganze Knolle Knoblauch, geschält
3 rote Zwiebel, geschält
1 kg gelbe Rüben oder Karotten
2 Rosmarinzweige
5 Thymianzweige
2 Oreganozweige
5 Salbeiblätter
8 EL Olivenöl
2 EL Balsamico
½ Liter Weißwein

Zubereitung: *Dieser mediterrane Schweinsbraten „arrosto" erhält seinen sommerlichen Charakter zum einen durch die Zubereitungsmethode, zum anderen aber auch durch die großzügige Verwendung von frischen Kräutern, die ihm einen ganz wunderbaren Geschmack verleihen.*

Um eine wirklich knusprige Schwarte zu erhalten, empfehlen wir folgende Methode: Bringen Sie in dem Bräter, mit dem Sie den Schweinsbraten später grillen werden, ein Fingerhoch Salzwasser zum Kochen und legen Sie den Braten mit der Schwarte nach unten für 10 Minuten hinein. Dann lassen Sie die Schwarte etwas abkühlen und schneiden sie danach mit einem sehr scharfen Messer (perfekt geht´s mit einem Stanley) rautenförmig etwas ein.

Jetzt kommen in den Bräter mit dem kräftig eingesalzenen Schweinsbraten (Schwarte nun nach oben!) auch die ganzen, geschälten Knoblauchzehen, die grob zerschnittenen Zwiebel, die Kräuter und das Olivenöl. Dann stellen Sie das Ganze in den vorgeheizten Grill (etwa 160 Grad) – aber nicht direkt über der Glut bzw. Flamme. Denn gegrillt wird hier indirekt, also mit geschlossenem Deckel. Wenn das Fleisch etwas Farbe genommen hat, wird mit dem Weißwein aufgegossen und dann lassen Sie die Temperatur im Garraum allmählich bis 120 Grad fallen. Auf diesem niedrigen Temperaturniveau verbringt der Braten nun gut vier bis fünf Stunden – bei öfterem Begießen mit dem eigenen Saft – bis das Fleisch butterweich geworden ist. Wenn zuviel Flüssigkeit verdampft ist und der Saft droht sich anzulegen, wird einfach mit Wasser aufgefüllt. Da die geputzten Karotten bzw. gelben Rüben ja als Beilage dienen sollen, kommen sie erst nach gut zwei Drittel der Bratdauer in den Bräter.
Am Schluss wird die Temperatur (falls notwendig) dann mittels Zugabe von vorgeglühten Kohlen noch einmal erhöht, damit die Schwarte knusprig anschwillt.

eine Schweinsschulter im Ganzen schon fünf Stunden bei verhaltener Hitze einplanen müssen, ist diese Gefahr nicht von der Hand zu weisen. Auch wenn die schiere Größe des Teilstücks dies natürlich ebenfalls hintanhält. Schon deswegen empfiehlt es sich, solche Braten so groß wie möglich zu wählen. Für Umsicht und Geduld werden Sie jedenfalls mit viel butterweichem, saftigem Fleisch belohnt, das Ihren Ruf als GrillexpertIn weit über die Grenzen des Gartenzaunes tragen wird.
Und wenn die Gästeschar zu dessen Bewältigung nicht ausreicht, umso besser. Denn kalt aufgeschnitten ist dies ebenfalls eine Köstlichkeit, die perfekt zu Grünem Vetliner und lauen Sommerabenden passt.



Das Karree – mit Schwarte gern als „Jungschweinernes" bezeichnet, braucht die Fettauflage, um saftig zu bleiben.



Die dicke Schulter – hier ohne Schwarte, ist ein Braten, der sich besonders gut für das langsame Garen eignet.



Das Bauchfleisch – als Kümmelbraten ein Austro-Klassiker, eignet sich ebenfalls sehr gut fürs BBQ.

Steinweich



Entenbrust à la Sisyphus

Keine Zeitungsente, sondern Tatsache: Wenn Sie eine Entenbrust beim Grillen mit einem Ziegelstein beschweren, gelingt sie Ihnen unter Garantie noch besser!

Text: Michael Schubert



Die Flugenten- bzw. Barbarieentenbrust zählt ja gottlob längst zum Repertoire des gehobenen Lebensmittelhandels. Und zu jenem engagierter Grillfans mit Hang zum Besonderen. Sie ist flott zuzubereiten, bekommt am Grill eine wunderbar knusprige Haut und ein feines Aroma. Und sie ist selbst in kulinarischen Patchwork-Familien meist mehrheitsfähig.

Nicht jedermanns Sache ist jedoch die Fettschicht unter der erwähnten Knusperhaut, der beim Kurzbraten nicht leicht beizukommen ist. Und relativ kurz sollte die Entenbrust immer nur auf dem Grill verweilen, denn am besten ist sie mit rosigem Kern.
Eine gute Methode dem Entenfett beizukommen, ist das Grillen mit Beschwerung. Und das funktioniert folgendermaßen: Die Haut wird mit einer Bratengabel an mehreren Stellen eingestochen, damit das Fett später gut ablaufen kann. Jetzt wird die Brust mit Pfeffer und Salz gewürzt – etwaige Kräuter wie Thymian oder Oregano kommen nie direkt auf die Oberfläche, wo sie zu leicht verbrennen würden, sondern werden in eine eingeschnittene Tasche gefüllt.

Auf dem gut vorgeheizten Grill wird die Brust jetzt mit der Hautseite nach oben bei geschlossenem Deckel kurz angebraten, damit sie Farbe nimmt. Dann wird die Brust mit der Hautseite nach unten auf den Rost gelegt und mit einem in Alufolie eingepackten Ziegelstein beschwert. Gegrillt wird so natürlich indirekt – also nicht über, sondern neben der Glut und mit Deckel – wobei unter dem Fleisch unbedingt eine Alutasse platziert werden sollte, weil die Fettmengen, die sich auf diese Art ausbraten, ganz beachtlich sind. Die Temperatur sollte nicht zu hoch gewählt werden, damit Bräunung und Garung nicht zu schnell fortschreiten. Gegen Schluss wird die Haut mit der Glasur bepinselt und noch einmal auf den Grill gelegt, damit sie dort mit dem Honig gut karamellisieren kann. Dabei nicht zu dunkel werden lassen, sonst bekommt sie einen bitteren Geschmack.

GLASUR

Honig und Zitronensaft im Verhältnis 1:1 mischen, etwas mit Wasser verdünnen und mit Salz und zerdrückten Knoblauchzehen abschmecken.

AMA GRILLCLUB







hnerbrust mit rotten-Erdäpfel-müse

r 4 Personen
bereitungszeit: ca. 30 Min.

aten:
ühnerbrüste à 180 g
0 g Erdäpfel
nittelgroße Karotten
auchstangen geputzt
aradeiser geschält
orbeerblatt
hymianzweige
g Butter, Salz, Pfeffer
Gemüsefond

bereitung:
däpfel und Karotten schä- mit den Lauchstangen in schneiden und in Butter dünsten. Kräuter dazu-ben mit dem Gemüsefond gießen. Zugedeckt 10 Min. cheln lassen. Die Haut von n Hühnerbrüsten lösen. s Fleisch würzen, auf das müse legen und weitere 10 n. zugedeckt köcheln las-n. Wenn das Fleisch durch die würfeligen Paradeiser zugeben. Kurz aufkochen sen.

Das „andere" Gemüse-Kochbuch

„Gemüse für alle Fälle" heißt das neue Kochbuch der AMA Marketing – und der Name ist Programm! Denn erstmals zeigt ein Buch, wie man mit Gemüse in den unterschiedlichsten Lebenssituationen punkten kann!

Was kocht man etwa, wenn unerwartet die Schwiegermutter vor der Tür steht? Welches Gemüse beruhigt in einer solchen Situation mit seinen Inhaltsstoffen angespannte Nerven? Und erobert doch gleichzeitig den Gaumen des hohen Besuchs? In „Gemüse für alle Fälle" lässt sich's nachlesen!

Ob man Trost braucht – etwa weil der Exfreund heiratet – oder Kraft, weil eine schwere Prüfung ansteht, das neue Kochbuch der AMA hat in jedem Fall das passende Rezept parat: Köstliche Gerichte, die nicht nur herrlich schmecken, sondern auch die geballte Kraft des Gemüses zur Wirkung bringen.

Viel Unterhaltung um wenig Geld

14 Anlässe mit 70 Rezepten werden in „Gemüse für alle Fälle" ausführlich beschrieben. Eine Investition, die sich mehr als auszahlt – denn das 152 Seiten starke Buch ist um nur € 14,90 im Webshop unter www.ama-marketing.at der AMA Marketing erhältlich. Deshalb gleich bestellen, bevor die erste Auflage vergriffen ist!

Gemüseland Österreich

In punkto Gemüse kann Österreich wahrlich als Schlaraffenland bezeichnet werden. Vom erntefrischen Salat über die sonnengereiften Paradeiser bis hin zum zarten Spargel bieten die heimischen Gärtner und Landwirte jedem Feinschmecker Gemüse-Köstlichkeiten in Hülle und Fülle. Und für diese gibt es genügend Anlässe – wie das neue Kochbuch mit Augenzwinkern beweist.

Jetzt neu!



Jetzt bestellen im Webshop unter www.ama-marketing.at

Alles Blunzen



Die Blutwurst polarisiert. Entweder man liebt sie oder man lehnt sie ab. Dazwischen bleibt kaum Platz für jene Gleichgültigkeit, mit der viele andere Lebensmittel heute verzehrt werden.
Dabei ist Blutwurst die älteste bekannte Wurstsorte überhaupt. In ihrer langen und wechselvollen Geschichte war sie einmal Ritual, dann wieder verpönt. Einmal Arme-Leute-Essen, dann wieder höchster lukullischer Genuss mit Zutaten wie Trüffeln oder Hummer. Eine erstaunliche Tatsache ist jedenfalls, dass es die Blutwurst weltweit gibt. Von der „Boudin" der Franzosen über die „Morcillas" der Spanier gelangte die Blutwurst bis in Rezepte der Karibik und der Seychellen. Die korsische „Sangui" besteht aus Blut, Hirn und Speck, die finnische „Mustamakkara" wird heiß mit Preiselbeerkonfitüre gegessen. Immer aber ist die Blutwurst Lebensmittel im engeren Sinn. Denn Blut ist ein besonderer Saft, auch kulinarisch. Nahrhaft, schmackhaft – und mit Mythen gespickt.

Blunzenpraxis. Am Grill ist die Blutwurst beileibe nicht so unkompliziert wie eine Bratwurst. Denn unter Hitzeeinwirkung wird die durch Gelatine gebundene Wurstmasse wieder weich und tendiert zur Expansion. Und während es in der Pfanne keine allzu große Rolle spielt, wenn die Haut der Blutwurst platzt, führt das am Rost unweigerlich zu Problemen.



Blutsbruderschaft am Grill

Am Rost stellt uns die Blutwurst vor einige Probleme, die zu überwinden es sich jedoch lohnt. Denn dann ist sie eine Spezialität der ganz besonderen Art.

Text: Johann Stabauer



SEPIE MIT BLUTWURSTFÜLLE

Die Tuben des Tintenfisches sind ein idealer Behälter für die feine Blutwurstfülle und harmonieren gut mit deren Geschmack. Diese Tuben müssen keineswegs frisch sein, sondern sind auch tiefgekühlt von sehr guter Qualität..

Zutaten:
6 mittelgroße Sepien-Tuben
300 g Blutwurst
100 g kleine, gekochte Shrimps (geschält)
6 Knoblauchzehen
50 g Lardo (bzw. milder Selchspeck)
½ Chilischote
100 g altbackenes Weißbrot
Die geriebene Schale und der Saft einer halben Zitrone
1 Handvoll frische Korianderblätter gehackt
Salz, Pfeffer



Zubereitung: *Den Lardo in einer Pfanne bei verhaltener Hitze glasig anlaufen lassen, dann die gehackten Knoblauchzehen hinzufügen und kurz mitrösten. Jetzt die enthäutete und kleinwürfelig geschnittene Blutwurst hinzufügen und unter öfterem Rühren so lange rösten, bis die Masse erst breiig und dann knusprig wird. Jetzt das entrindete und dann ebenfalls kleinwürfelig geschnittene Weißbrot mitrösten, danach die gut abgetropften Shrimps einrühren und die Masse etwas überkühlen lassen. Gewürzt wird mit der Schale und dem Saft einer halben Zitrone, sowie der fein geschnittenen Chili und den frischen Korianderblättern.*

Diese Masse in die Tintenfischtuben füllen und mit kleinen Spießchen verschließen. Mit etwas Zitronensaft und Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gegrillt werden die gefüllten Tuben nur so lange von allen Seiten, bis sie gut Farbe genommen haben. Als Beilage passen frische Sommersalate und Weißbrot.



Feine Blutwurstmasse und alternativ auch Weißwurstbrät in kleinkalibrige Schafsaitlinge gefüllt, ergibt delikate kleine Würstchen, die – gut eingefettet – wunderbar auf zwei Holzspießchen gezogen und so knusprig gegrillt werden können.

Umgekehrt aber ermöglicht diese Eigenschaft, aus einer ganz normalen „Blunzen“ mit Hilfe einiger weniger Zutaten verblüffende Spezialitäten zu kreieren, wie wir Ihnen auf diesen Seiten präsentieren wollen. Wobei natürlich gilt, dass die Qualität des Ursprungsmaterials bereits über jeden Zweifel erhaben sein sollte. Denn je besser die Blutwurst, desto besser das Resultat.

Und wenn Sie einen guten Fleischer kennen, können Sie sich Ihr eigenes Lieblingsrezept natürlich auch in zarte Schafsaitlinge (die beste aller Wursthäute) füllen lassen. Wenn diese Würstchen klein genug sind, können sie am Spieß gebraten werden.



BOUDIN CREOLE

Für dieses Rezept, das man so oder so ähnlich sowohl in der Karibik als auch auf den Seychellen finden kann, wird die Blutwurst erst ihrer Hülle beraubt, um dann – ergänzt mit einigen Zutaten – straff in ein Schweinsnetz gewickelt zu werden. Dieses bietet nicht nur den notwendigen Halt für die Masse am Rost, sondern hält sie beim Grillen auch saftig. Die Schärfe dieser kreolischen Spezialiät kann durch die entsprechende Dosierung des Chilis gemildert oder forciert werden.



Zutaten:
1 Schweinsnetz, 500 g Blutwurst, $^1/_8$ – $^1/_4$ L Weißwein, 4 Kardamom-Kapseln, ½ TL Zimt, ½ TL Piment, 1–2 TL Chili getrocknet, 4 EL Rosinen, 2 EL Mandeln gehackt, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Paprikaschoten, frische Kräuter nach Belieben.

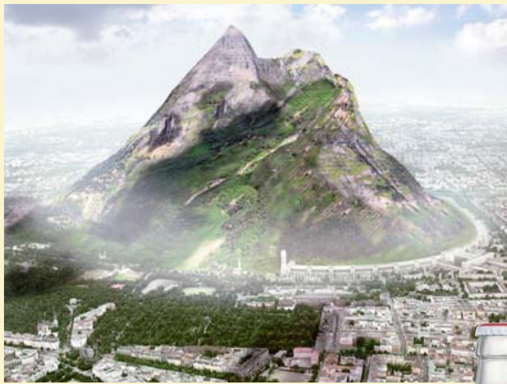
Zubereitung: *Die Blutwurst wird enthäutet und kleinwürfelig geschnitten, dann mit dem Weißwein, den Mandeln und den Rosinen in einer Kasserole erhitzt, bis die Masse breiförmig ist. Nun kommt sie vom Feuer und wird mit den im Mörser zerstoßenen Gewürzen verrührt und abgeschmeckt. Auf das ausgebreitete Schweinsnetz werden erst die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten und die Kräuter (samt Stengel) gelegt, dann erst die Blutwurstmasse. Fest in das Schweinsnetz eingewickelt, ergibt das ein auch optisch sehr attraktives Gesamtpaket, das auf dem Grill bei direkter Hitze knusprig gebraten wird.*

BLUNZNGESCHICHTE(N)



Die Wurst aus frischem Blut ist eine Jahrtausende alte Speise des europäischen Kulturraumes. „Schon Homer machte sie unsterblich“, schreibt Herbert Michel in seinem Buch „Lust auf Blutwurst“. Tatsächlich finden sich im 18. Gesang von Homers „Odyssee“ folgende Zeilen, die Antinoos zu den Freiern im Hause des Odysseus spricht: „Ziegenmägen liegen im Feuer, die wir zum Nachtmahl hingelegt, nachdem mit Fett und mit Blut wir sie füllten.“ Für Odysseus ging es bei seiner Rückkehr nach Ithaka also sprichwörtlich „um die Wurst“. Einer anderen Legende nach ließ der Tyrann Lykorgos an seine Mannen eine mystische schwarze Suppe als einzige Nahrung verteilen. Sie sollte mit Blut, Speck und Zwiebeln unbezwingbare Krieger für Sparta machen. Historisch verbürgt ist die Blutwurst auch beim römischen Dichter Martial und bei den Germanen.
Die Römer haben bei ihren Eroberungen nämlich auch ihre Ess- und Trinkkultur verbreitet. Ihre ersten Würste waren „Tomaciner“, eine Art Bratwurst und „Butulie“, die römische Blutwurst. Doch der Genuss der Blutwurst hat Freunde in den eroberten Gebieten gefunden. So sieht man auf der Speiselandkarte den Weg, den die Blutwurst genommen hat.
Im Mittelalter wurde die Blutwurst wegen ihrer Verbindung zu heidnischen Brauchtümern mehrmals verboten, Papst Leo VI erließ zwischen 928 und 929 sogar ein Dekret, dass „wer Blut zu Speise umschafft, wird hart gegeißelt, bis auf die Haut geschoren und ewig aus dem Lande verbannt".
Manche Religionen verbieten das Essen von Blut, andere wieder schreiben ihm magische, ja sogar wundersam heilende Wirkung zu. In vielen Kulturen der Welt wurde in dem Lebenssaft sogar ein Potenzmittel gesehen und manche Urvölker feiern auch heute noch ihre Rituale mit Blut.

THE BERG RUFT



Berlin hat mit „The Berg“ seit kurzem ein neues Wahrzeichen – das erste imaginäre der Welt.

Nach Schließung des ehemaligen Zentralflughafens Berlin Tempelhof hat die Stadt Berlin zu kreativen Vorschlägen für die Nutzung des brachliegenden Areals aufgerufen. Und der Architekt Jakob Tigges hatte hierfür eine ganz außergewöhnliche Idee, die seit der Einreichung für diesen Projekt-Wettbewerb international für Furore sorgt: „The Berg“ soll sich als imaginärer Berg mit 1.017 Metern Höhe in den Köpfen und Herzen der Stadtbewohner manifestieren. Er soll – zumindest in der Vorstellung – als gemeinsamer Bezugspunkt dienen und als Sehnsuchtsort einen Weitblick über die gesamte deutsche Hauptstadt bieten. „Menschen sollen in Scharen nach Berlin kommen, um den Berg nicht zu sehen“, beschreibt Jakob Tigges die Grundidee.

Aber selbst der Architekt ist überrascht, welche Kreise dieses Projekt nach sich zieht. So hängen etwa in Berlin in ausgewählten Lokalen Bilder von „The Berg“ und in Kürze wird es sogar Postkarten und Souvenirs mit dem ersten imaginären Wahrzeichen der Welt geben. Und auf Facebook hat sich in den letzten Wochen schon eine echte Fangemeinde gebildet.

Beigeistert von dieser Idee zeigt sich auch Almdudler. Nachdem die österreichische Alpenkräuter-Limonade seit mehr als 50 Jahren auf nahezu jedem Berg zuhause ist, war es naheliegend, dass Almdudler das Projekt gerne unterstützt. Denn sogar auf einem imaginären Berg gilt: „Wenn die kan Almdudler hab’n, geh’ i wieder ham“.





Neue Serie:
Die Grillsommeliers

Wem zu Gegrilltem nur ein kühles Bier einfällt, der versäumt einiges. Denn auch zu den kräftigen, würzig-rauchigen Aromen von Spareribs, Chicken Wings und Steaks vom offenen Feuer gibt es ganz geniale Partner aus den üppigen Weinlandschaften des heimischen Lebensmittelhandels, die den Genuss noch einmal steigern.

Natürlich kann es hier kein Universalgenie in der Flasche geben. Denn jede Fleischsorte, ja sogar jede Rezeptur, verändert grundlegend die Weinempfehlung. Aber trotzdem wollen wir Ihnen mit den Tipps dieser neuen Serie zu einigen besonders beliebten Grillrezepten wertvolle Anhaltspunkte für Ihre Kaufentscheidung geben.
Wir verkosteten also jene Kandidaten, die von Weinexperten für ganz bestimmte Gerichte nominiert wurden, tatsächlich im Zusammenspiel mit dem Essen. Was übrigens ganz andere Ergebnisse brachte als bei einer klassischen Weinverkostung!
Im Vordergrund der Auswahl stand für uns nicht allein die Qualität, sondern auch das Preis-/Leistungsverhältnis. Als Quelle dienten die kompetent gefüllten Regale heimischer Getränkehändler und Supermärkte, die heute eine höchst erfreuliche Auswahl feiner Tropfen bieten. Unter anderem standen uns Interspar mit der Weinwelt, Merkur mit seinen Vinotheken oder der neue Bottelini Getränkeshop in Wien als Getränkepaten zur Verfügung.

Sommerliche Runde. Die Getränkeauswahl der aktuellen Runde war bewusst breit gehalten: der sommerliche „Pink Bliss Rosé“ des Haus Marienberg aus Oggau. Von Lenz Moser der stylische „Fête Rosé“ sowie „Blaufränkisch Barrique“ und „Siegendorfer Blauburgunder“. Aus der Domäne Wachau der neue „Grüne Veltliner Himmelstiege Federspiel“. Vom Weingut Primus aus der Südsteiermark ein saftiger „Sauvignon Blanc“ und ein „Zweigelt“. Das Stift Klosterneuburg war mit einem exotischen „Spätrot Rotgipfler“ und einem weichen „Zweigelt“ vertreten. Die Golser Sektkellerei Szigeti mit einem „Sauvignon Blanc Brut“ und dem interessanten „Zweigelt Extra Dry“. Aus Italien erreichten uns ein „Rotari Brut Riserva“ mit typischer Champagnernote und der beerige „Rotari Rosé Brut“, beide von MezzaCorona aus dem Trentino.

Chicken Wings, ein Klassiker. Die erste Grillrunde widmet sich den BBQ Chicken Wings mit einer klassi-



schen Grundschärfe. Bereits nach dem ersten Biss ins Huhn stellen wir fest, dass Schärfe nach Getränken mit Säure verlangt, wobei frischer, junger, säurebetonter Weißwein grundsätzlich besser harmoniert als Kohlensäure aus Frizzante und Sekt. Und es ist nicht die Säure alleine: Die typisch rauchigen Aromen vom Grill verlangen weitere Unterstützung im Glas, ein wenig Tannin, trockene Frucht und Saftigkeit.
So mag der „Pink Bliss Rosé 2008“ vom Haus Marienberg aus dem Burgenland im Glas eine bunte fruchtige Cuvée mit super-süffiger Struktur sein, zu Chili bringt der Wein jedoch zu wenig Körper und Substanz mit, das fehlende Tanningerüst lässt den Wein zum Huhn eher flach erscheinen. Der „Fête Rosé 2008“ von Lenz Moser aus Niederösterreich hingegen stützt mit zartem Tannin gekonnt die rauchigen Töne, verleiht zusätzlich Schmalz, seine Erdbeernoten unterstreichen gekonnt die angenehme Schärfe. Für uns der Grillhuhnwein schlechthin! Ähnlich der „Rotari Rosé Brut“ von MezzaCorona aus dem italienischen Trentino, zart erdbeerig mit würzigen Himbeeren, die prickelige, natürliche Sekt-Perlage verstärkt sogar die Chili-Schärfe und hebt die Gewürzmischung in den Vordergrund. Leider geht der zarte Geschmack nach Huhn zunehmend verloren, die Schärfe wird durch Kohlensäure immer dominanter.
Als echter Geheimtipp zu unseren Chicken Wings entpuppt sich auch der „Grüne Veltliner Himmelstiege Federspiel 2008“ von der Domäne Wachau. Sauber, saftig mit viel Schmelz und Substanz, zwar nicht ganz Veltliner-typisch, dafür ein Wein ohne Risiko, der perfekt zum BBQ passt. Feine Würze unterstreicht das zarte Huhn, die frische mineralische Säure schmeichelt zur scharfen Chili-Mischung.
Ähnlich verhält es sich mit dem „Sauvignon Blanc 2008“ vom Weingut Primus aus der Südsteiermark. Fruchtig und belebend, mit typisch kühler, saftiger Paprikanote und Stachelbeerfrucht. Gibt den Chicken Wings eine zusätzliche exotische, beinah asiatische Note, lang anhaltend mit feiner Säure im Finish.
Auch der „Sauvignon Blanc Brut“ aus der Sektkellerei Szigeti aus dem Burgenland macht trotz üppiger Perlage einfach Spaß; fest, straff, saftig mit perfekter Harmonie zwischen Schärfe und Saftigkeit.



Natürlich lassen sich auch Hühner-Unterkeulen wie Chicken Wings zubereiten, allerdings mit etwas längerer Garzeit. Vier bis sechs Wings oder Haxerln ergeben eine Mahlzeit – aber rechnen Sie ruhig mehr ein. Unser Huhn wurde über Nacht mariniert in leckerer, rauchiger „Barbequue Sauce“ von Heinz, verfeinert mit Paprika, Kräutern, Zitronensaft, Champignons und Gurken. Dazu eine Gewürzmischung aus Senfkörnern und schwarzem Pfeffer, in der Pfanne geröstet und anschließend selbst gestoßen, verfeinert mit scharfem Chili. Indirekt gegrillt schmeckt das Huhn angenehm saftig und weich mit versteckter, nachhaltiger Chili-Schärfe.



Der Autor – Dr. Klaus Postmann – ist Weinakademiker und Inhaber des „Bottelini“ in Wien.

Unsere Weinempfehlungen entdeckten wir dort, in den Regalen von Merkur und vor allem in der weiten Weinwelt von Interspar.



Die Grillsommeliers

Blunzen-Varianten. Runde zwei der Grillerei galt der herrlichen Blutwurst von der Weinviertler Fleischerei Hofmann in bearbeiteten Versionen. Beispielsweise eingerollt ins Schweinsnetz, der Saftigkeit halber zusätzlich in Lardo gehüllt, ergab das einen äußerst delikaten Leckerbissen – auch für jene Genießer unter uns, die Innereien sonst scheuen wie der Teufel das Weihwasser. Diese Blunzn verlangt nach zart aromatischen Weißweinen und klassischen Rotweinen, ideal im Stahltank oder im großen Holzfass ausgebaut. Die Roten vielleicht sogar mit einer Spur stützender Weinsäure, wie wir sie in heimischen Rotweinen sehr gerne finden. Kräftiger Holzausbau mit viel Tannin ist zur Blunzn zu dominant und hinterlässt eine unangenehme Blutnote am Gaumen, und das wollen wir nun wirklich nicht.

Zwecks geschmacklicher Herausforderung verfeinern wir die Blunzn in einer weiteren Grillrunde mit einer Mischung aus Äpfeln, Rosinen, Zimt und Mandelsplittern. Einfach herrlich! Und wer es noch weiter treiben möchte, dem empfehlen wir die Blutwurst auf kreolische oder karibische Art, mit ihren indischen Wurzeln. Als Basis dient die Gewürzmischung Garam masala aus Koriander, Nelken, Kardamom, schwarzem Pfeffer, Zimt und Chili – verfeinert mit ein wenig Apfel und Rosinen. Eigentlich klar, dass bei diesen zwei wilden Geschmacksfraktionen keine generelle Weinempfehlung möglich ist, was die Verkostung umso spannender machte.
Zur klassischen Blutwurst besonders fein war der „Zweigelt 2008" vom Weingut Primus aus der Südsteiermark. Schmeichelnde Struktur unterstreicht perfekt mit kirschig-würzigen Aromen und verstärkt das Aroma der Wurst. Auch angenehm der „Zweigelt 2008" vom Stift Klosterneuburg. Solide, weich und warm, mit kräftigem Alkohol, kirschig und würzig. Echt spannend der „Zweigelt Extra Dry" aus der Sektkellerei Szigeti aus dem Burgenland. Im Alkohol kein Zarterl stützt dieser Schaumwein aus würzigem Zweigelt mit harmonischer Säure und einer Spur Restsüße, die sich gekonnt in die saftige Blunzn einfügt. Ein Tipp für Liebhaber der Burgunderweine der „Siegendorfer Blauburgunder 2006" von Lenz Moser. Sauber, geradlinig und trocken ausgebaut als perfekte Basis, unterstützt durch die typisch milde Säure.



Unser Favorit zur Blutwurst auf kreolische Art: Unschlagbar der „Spätrot Rotgipfler 2008" vom Stift Klosterneuburg. Eine haubenreife Kombination mit kräftiger, apfeliger Säure und zartem Weingeschmack, unendlich lang und saftig mit angenehm zarter Restsüße. Unterstreicht perfekt die süßscharfen Zimt- und Chilinoten. Ähnlich fein der „Grüne Veltliner Himmelstiege Federspiel 2008" von der Domäne Wachau. Auch hier passt Schmelz und Substanz, Würze und frische mineralische Säure unterstreichen das exotische Geschmackserlebnis. Für Freunde der Schaumweine empfehlen wir den „Rotari Brut Riserva" von MezzaCorona aus dem Trentino. Ein in die Champagnerrichtung getrimmter Schaumwein aus Chardonnay und Pinot Noir mit mediterranen Wurzeln. Bleibt prickelnd und substanzreich, die Kohlensäure dominiert, stört aber nicht. Die lange Flaschenreife bringt elegante Burgundernoten mit Anklang von Flieder und Rosen.
Aus der roten Ecke erfreut der „Blaufränkisch Barrique Prestige 2006" von Lenz Moser aus dem Burgenland. Solide, sauber und saftig, mit Noten nach Zimt und Gewürznelken, kräftig mit einem Hauch Gerbstoff zur besseren Abrundung am Gaumen.

Fazit. Je mehr Gewürze ins Spiel kommen, umso exotischer die Kombinationen wie Zimt, Chili oder gar Gewürznelken, umso spannender wird die Getränkeauswahl. Und da uns Grillmeistern und Meisterinnen bekanntlich nichts verboten ist, gilt das Motto des Probierens. Vor allem mit den fruchtig frischen Weinen aus Österreich, ob Weiß, ob Rot, ob Grüner Veltliner, ob Zweigelt, liegt man in den meisten Fällen richtig.


YO
YO
Ohne chemische Konservierung
Ohne künstliche Farbstoffe
FRUCHTSIRUP
Himbeere
YO
Ohne chemische Konservierung
Ohne künstliche Farbstoffe
FRUCHTSIRUP
Pfirsich
Nur die
FRUCHTIGSTEN
Früchte

Oh Sale

Obwohl der Mensch sogar einen eigenen Sinn für das Salzige entwickelt hat, ist er in unseren Breitengraden meist recht einfallslos bei Auswahl und Einsatz dieses zentralen Würzmittels. Kenner der Materie jedoch schwören längst auf ganz bestimmte Stein- und Meersalze – frisch gemahlen, versteht sich. Aus der Bretagne, dem Iran, dem Himalaya, oder Hawaii und Peru etwa.

Raffiniert. Eindeutig dreht sich bei Salz eigentlich alles um jenen kleinen Rest, der bleibt, wenn man Natrium und Chlorid subtrahiert. Daher sind die Bearbeitung, die Art der Gewinnung und der Ursprung des Salzes essentiell für dessen Qualität. Zunächst hat man die Wahl zwischen natürlichen und raffinierten Varianten. Unraffinierte Salze sind frei von Zusätzen wie Rieselhilfen und enthalten all jene Mineralstoffe und Spurenelemente, die bei den sonst üblichen Reinigungsverfahren entfernt werden. Gesundheitlich werden ihnen viele gute Eigenschaften zugesprochen. So sollen sie durch die optimale natürliche Struktur den Wasserhaushalt in und um die menschliche Zelle besser regulieren als herkömmliche und sich positiv auf Kreislauf, Verdauung sowie Muskelaufbau auswirken. Allerdings ist eine gesunde Portion Skepsis – im Sinne der Redewendung „cum grano salis" – überall dort angebracht, wo die Preise unverschämt hoch und der angebliche Wirkungsgrad noch viel höher angesetzt werden. Schnell findet man sich hier

Eine Frage des Geschmacks

Chemikern ist die Sache ganz klar: Salz besteht fast ausschließlich aus Natriumchlorid, der minimale Rest ist unbedeutend. Gourmets sehen das jedoch zu Recht ganz anders und schwören auf die große Wirkung des kleinen Unterschieds.

Text: Kiki Sabitzer





nämlich bei Händlern wieder, deren Interessen sich eindeutig auf ihr Einkommen (also ihren Salär) richten und nicht gesundheitlicher oder gar kulinarischer Natur sind. Schrecken Sie sich aber nicht allzu sehr vor „gesalzenen" Preisen. Denn auf die Portion gerechnet bleibt das rohstoffseitig immer noch marginal.

Florierend. Meersalz oder auch Quellwasser-Salze können in den unterschiedlichsten Stadien des Auskristallisierens geerntet werden – je nach Zeitpunkt ist der Kristall härter oder weicher. Qualitativ am hochwertigsten, aber auch am schwierigsten zu ernten, ist „Fleur de Sel" (auch „Flor de Sal"), also die Salzblüte. Sie entsteht ganz zu Beginn der Verdunstung des Meerwassers und schwimmt ähnlich einer Eisschicht nur wenige Stunden auf der Sole. Der Kristall ist noch sehr weich und zerbrechlich, daher ist es das optimale Salz zum Würzen fertiger Speisen – zum Kochen ist es freilich zu wertvoll. Erhältlich ist es im Feinkosthandel, der auch viele Varianten – etwa mit Hibiskusblüten oder zerkleinerten Oliven – feilbietet.

mio!



Weltreise. Salzspezialitäten finden sich an zahlreichen Flecken dieser Erde: Von den salzhaltigen Quellen des Machu Picchu in den peruanischen Anden stammt etwa das „Peruanische Quellwassersalz“, das seit 2.000 Jahren nach traditionellen Verfahren gewonnen wird. Die sonnengetrocknete Spezialität weist ein blumig-mildes Aroma mit einer mineralischen Note auf und schimmert gelb-rötlich. Durch die schonende Trocknung an der Sonne ist die Struktur unregelmäßig und sehr luftig. Ebenfalls sonnengetrocknet und naturbelassen, allerdings von kristallweißer Farbe ist das edle „Kalahari Kristallsalz“. Es bildet sich am Rande der afrikanischen Wüste in einem seit jeher unbesiedelten Gebiet und verfügt über einen dezent scharfen Geschmack. Beide Varietäten bietet Gewürzspezialist Wiberg seit kurzem in seinem „Exquisite“-Sortiment an, erhältlich ist dieses allerdings nur über den Gastronomie-Fachhandel.

Hawaii wiederum wartet mit einer schwarzen Variante auf, die in Trocknungsbecken aus gereinigtem Lava-Felsen gewonnen und mit Aktiv-Kohle versetzt wird. Sie eignet sich bestens zum Abrunden von Fisch- und Muschelgerichten, ist mild im Geschmack und knusprig im Biss, außerdem soll sie eine verdauungsfördernde und entgiftende Wirkung haben. Ebenfalls aus dieser Gegend stammt das „Rote Hawaii Salz“, das seine Farbe einer sehr seltenen eisenhaltigen Vulkanerde der Aloha-Inseln verdankt.

Herrlich zu Pasta-Gerichten – und vor allem auch eine ganz besondere Augenweide – ist ein blau schimmerndes Steinsalz aus dem Iran. Erhältlich ist die sehr kaliumhaltige Spezialität meist unter dem Namen „Persien-Salz“.

Aber auch in Europa stößt man natürlich auf feine Salze – die Palette reicht von „Fleur de Sel“ aus der Camarque oder „Flor de Sal“ aus Mallorca bis hin zum ehrwürdigen „Maldon Sea Salt“ das nach einem besonderen Verfahren gewonnen eine pyramidenförmige Struktur aufweist.

Formvollendet. Edle Gewürze umschlossen von reinem Natursalz findet man neuerdings in Form von Salzpyramiden oder auch Salzflocken. Durch die konservierende Wirkung werden die Aromen der geschmacklichen Zusätze, wie Chili, mediterrane Kräuter oder auch Zitrone, eingeschlossen und entfalten sich erst beim Mahlen oder Zerbröseln der Kristalle.

Um den stilvollen Auftritt später auch am gedeckten Tisch zu wahren, empfiehlt sich, statt des klassischen Salzstreuers eine Mühle zu verwenden. Diese gibt es im Lebensmittelhandel z.B. von „Kotányi“ sogar bereits fix-fertig gefüllt.

DER TEST



Für Daheimgebliebene und Skeptiker empfiehlt sich eine einfache Versuchsanleitung: Schneiden Sie eine frische Tomate auf und bestreuen Sie die Stücke mit verschieden Salz-Varianten. Da das weiße Gold geschmacksverstärkend wirkt, werden Sie deutliche Unterschiede erschmecken, denn je nach Zusammensetzung wird der Eigengeschmack der Tomate mehr oder weniger betont. Wobei natürlich auch die Körnung eine ganz wichtige Rolle spielt, denn es ist alles andere als unbedeutend, ob feine Einheitskörner oder ganz unterschiedlich grobe Teilchen auf der Zunge Geschmacksexplosionen erzeugen.

Souvlaki XXL



Die Kreta-Diät

Von unseren kulinarischen Ausflügen ins verschlafene Fischerdorf Agia Galini an der Südküste Kretas haben wir wieder sehr erfreuliche Entdeckungen in die Heimat mitgebracht. Zumindest in Form von Erinnerungen.

Text: Willy Zwerger

Zum Beispiel die Art und Weise, wie Jorgos, der Koch am ortseigenen Campingplatz, der sich im übrigen seit vielen Jahren bereits weit über den Status eines kulinarischen Geheimtipps hinauskatapultiert hat, nicht nur frisch gefangene Schwertfische und Haie zum Niederknien zubereitet, sondern auch wie er wochenends mit dem Thema Grillspieß umgeht.
Die Holzkohle erzeugt er selbst. Und zwar in einem eigens dafür vorgesehenen kaminartigen Ofen, in dem er das zuhauf zur Verfügung stehende, gut getrocknete Olivenbaumholz verkohlt. Gleich daneben hat er die sehr geräumige „Grillhöhle" zur Verfügung, die Platz für rund eineinhalb Meter lange Spieße bietet. Dass sich hier das eine oder andere Lamm bereits zur großen Freude der Gäste gedreht hat, muss ich eigentlich nicht wirklich zu erwähnen, tue es aber dennoch, weil auch die Geschichte vom Souvlaki XXL unter anderem mit Zeit zu tun hat. Mit viel Zeit.

Geniale Marinade. So rund sechs bis acht Stunden lässt Jorgos nämlich das Fleisch am Spieß rotieren, erst dann gibt er es sozusagen für die Gäste frei. Die ersten Kostproben – für den interessierten Berichterstatter – gibt es nach rund vier Stunden. Wobei mir einige Dinge aufgefallen sind: Jorgos selbst kostet nicht. Er wisse, wie die einzelnen Fleischteile – vorwiegend mit frischen Kräutern gefüllte Hühner, Bauchfleisch- und Schulterstücke vom Schwein zwischen einem halben und einem Kilo sowie vorwiegend Schulterstücke vom Lamm – schmecken. Zumal er Schwein und Lamm wiederum drei bis vier Stunden zuvor in einen Mix aus Olivenöl, Weinessig, Salz und Pfeffer einlegt, immer wieder wendet und die Mischung mit der Hand einmassiert, auf dass diese auch in jede Falte, in jede Fleischtasche eindringen kann.
Wichtig seien dann zwei Faktoren: Dass die Fleischstücke ganz dicht nacheinander auf den Spieß gesteckt werden und dass so alle zwanzig bis dreißig Zentimeter ein gefüllter Spitzpaprika (Jorgos verwendete die klassische griechische Mischung aus Faschiertem und Reis) sowie Tomaten mit gespießt werden.







Das reichlich vorhandene Olivenholz wird jahrelang gelagert.



Im Ofen wird das Holz zu Kohle herabgebrannt.



Diese glühende Kohle ist der ideale Brennstoff für stundenlanges Grillen.



Ein Büschel Thymian sieht auf Kreta so aus.

Was, wie man sich unschwer vorstellen kann, nicht nur optische Vorteile bringt.

Kräuter vom Wegesrand. Der große Unterschied zu unseren Versuchen in der Heimat – Infrastruktur vorausgesetzt – derlei Köstlichkeiten nachzugrillen, liegt in den rein für's Aroma verwendeten Kräutern. Was möglicherweise viele nicht wissen: Abgesehen davon, dass es auf Kreta rund vierzig Küchenkräuter gibt, die ausschließlich auf dieser Insel wachsen, findet man dort die uns bestens bekannten in einer Qualität und Intensität, wovon wir hierzulande nur träumen können. Rosmarin, Thymian, Basilikum oder Salbei, um nur einige zu nennen, wachsen dort quasi als Unkraut am Wegesrand. Büschelweise. Und in einer Konsistenz, wie man sie bei uns auch nie finden würde. Aufgrund der vielen Sonnenstunden leicht getrocknet, aber dennoch frisch. Jedes Mal, wenn sich Jorgos mit einem kleinen, flachen Pizzablech am Stiel frische Holzkohle aus der oben beschriebenen Feuerhöhle holt und unter dem Spieß verteilt, legt er reichlich Salbei und Thymian darauf – insgesamt pro Spieß eine prall gefüllte Ikea-Tasche voll. Eine kurze Stichflamme bis rauf zum Fleisch und dann gibt es nur noch eine in leichten Rauch gehüllte Aromabombe für unser Super-Souvlaki. Und natürlich für uns Wartende. Betörend, grandios und appetitanregend, wie ich es noch nie zuvor erlebt habe. Schade, dass Sie bei der fast ritualmäßig erfolgten Verteilung dieser griechischen Fleischoffenbarung nicht dabei sein konnten, andererseits dauert der Flug nach Kreta nur knapp über zwei Stunden. Und die Grillsaison dort unten dauert zwölf Monate pro Jahr...
P.S.: Grüßen Sie Jorgos von mir!

Oktopussy



Auch arbeitsmäßig schmeckt der Oktopus nach Urlaub. Denn er ist lediglich mit Suppengrün weich zu kochen, in seine Tentakel zu zerlegen und dann auf Spießchen am Grill mit Chutney bepinselt knusprig zu braten. Das in manchen Rezepten empfohlene Enthäuten ist nicht nur überflüssig, sondern in diesem Fall sogar kontraproduktiv. Denn mit Haut sehen die Spieße nicht nur besser aus, sondern schmecken auch herzhafter.
Gegrillt wird mit verhaltener Hitze und direkt über der Glut mit weißer Asche, denn der Zucker des Chutney soll dabei ein wenig karamellisieren. Das Chutney darf dabei übrigens ruhig aus der Quetschflasche kommen, Hauptsache es ist recht fruchtig. Wir nehmen dafür gerne die „Exotic Sauce“ von Heinz, die perfekt zu Meeresfrüchten vom Grill passt und verdünnen sie zum Pinseln mit etwas Wasser. Noch etwas Salz und Pfeffer hinzu – unsereiner verwendet auch gerne etwas geschrotete Chilischote – und öfters wenden. Vor dem Servieren kommen dann lediglich noch ein paar Spritzer Zitronenaft und Olivenöl darüber.

Von den leckeren Kopffüßlern, die gerne mit dem Sammelbegriff „Tintenfisch“ belegt werden, ist der Oktopus kulinarisch einer der attraktivsten. Seine acht Arme liefern ein köstliches, weißes Fleisch, das vom Grill ganz besonders gut mundet.

Text: Michael Schubert

Als Beilage empfehlen sich dazu knuspriges Weißbrot und ein frischer, sommerlicher Salat, in dem Paradeiser, Paprikaschoten und Stangensellerie nicht fehlen sollten. Denn diese Gemüsesorten passen ganz besonders gut zu dem saftigen, angenehm süßlichen Fleisch des Oktopus.

Frosten statt Klopfen

Im Gegensatz zu Fisch erfordert das Tiefkühlen der kleinen Kraken keine sonderlichen Kenntnisse oder Behutsamkeiten. Der Frost ist hier sogar sehr willkommen, um die Zellstruktur zu lockern und das Fleisch zart zu machen. Damit erspart man sich die Prügelei des frischen Oktopus, die so mancher Mittelmeerurlauber schon auf den Fischmärkten beobachten konnte. Unterlässt man nämlich eine dieser Maßnahmen, darf man mit gummiähnlicher Konsistenz statt zartem Biss rechnen.





Ganze Fische auf den heißen Rost zu legen ist das eine. Sie dort wieder heil herunter zu bekommen, das andere. Und auch der richtige Einkauf ist eine Sache des Know-hows. Sowie eine des Vertrauens zu Ihrem Händler.

Text: Nicole Hoffmann

Fisch zischfrisch

Achten Sie auf schöne, klare, etwas hervorstehende Augen! Was uns Österreichs führender Fischers Fritze empfiehlt, sind nicht etwa Casting-Tipps für eine Model-WG, sondern die Grundlagen eines erfolgreichen Einkaufs am SB-Regal in Sache Frischfisch. Denn Eisvogel-Geschäftsführer Friedrich Kusche weiß schuppengenau, worauf es ankommt.

So ist unentbehrlicher Schritt Nr. 2 der Einkaufsanleitung eine sachte Daumendruckprobe, die genau umgekehrt enden sollte wie beim Rindersteak: Bleibt die Vertiefung nämlich im Fischfleisch, wird sie also nicht schnell und elastisch wieder ausgeglichen, handelt es sich bei dem Exemplar um ein nicht mehr ganz so frisches. Was nicht unbedingt mit dem Fangtermin zu tun haben wird, sondern weit öfters mit den Temperaturen bei Transport und Lagerung.
Denn nur bei jener des „schmelzenden Eises", also zwischen 0 und 2 Grad C, hält sich Fisch in Wahrheit nahezu zwei Wochen frisch wie am ersten Tag. Wohl dem also, der einen Super- oder Verbrauchermarkt in seinem Umfeld hat, wo die Fischvitrine diese Temperaturen hat. Und zwar konstant, denn automatische Abtauphasen und witterungsbedingte Schwankungen mag Fisch nämlich gar nicht.
Fisch an der Bedienungstheke hingegen ist zum einen durch Augenschein zu beurteilen, andererseits aber natürlich auch eine Sache des Vertrauens zu dem Menschen auf der anderen Seite. Hier kann man oft sogar einen Blick hinter die Kiemen gestattet bekommen, die bei frischer Ware kräftig rot sein müssen.

Übrigens: Drei Stunden ungekühlter Aufbewahrung in einem warmen Auto bei einer längeren Einkaufstour reichen dem Frischfisch bereits, um zu gammeln. Also bitte nie ohne Kühltasche samt Patrone!

Aquarium ade. Dem einst in Handel und Gastronomie sehr häufig anzutreffenden Glasbecken mit lebendem Fisch



Mit einem Trick können mehrere Portionsforellen gleichzeitig rundum indirekt gegrillt werden: Einfach halbierte Erdäpfel in die Alutasse setzen und die ausgenommenen, gewürzten Fische darauf stecken.

Fisch hat immer **Grillsaison**



nachzutrauern, ist so müßig wie falsch. Nicht nur wegen des Stresses der Speisekartenkandidaten in diesem Becken. Denn jeder fortgeschrittene Fischkoch weiß, dass Tagesfrische bei Fisch kulinarisch nicht das Wahre ist. Denn erst ab etwa 24 Stunden nach der Schlachtung ist das Fischfleisch völlig entspannt und zart. Ein Effekt, der bei Seefisch noch deutlicher wird als etwa bei Süßwasserfischen wie der Forelle, die derlei toleriert.

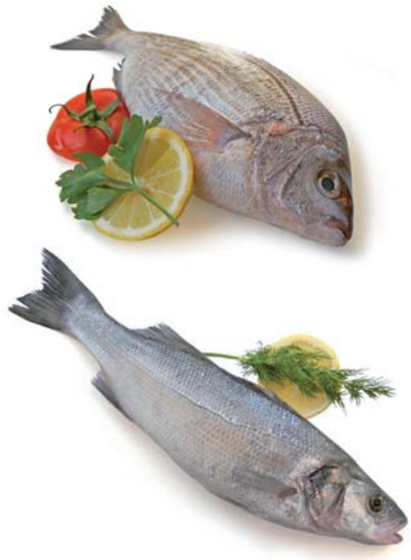
Entscheidend für die Qualität ist aber natürlich immer auch die Fangmethode, bzw. die Fischzucht. Wildfang aus Schleppnetzen, die mitunter viele Stunden unter Wasser bleiben, ist einer Topware aus Aquakulturen klar unterlegen. Moderne Anlagen, wie etwa jene, die für den österreichischen Fisch-Spezialisten Eisvogel produzieren, haben mit den Zuchtteichen einfachen Zuschnitts wenig zu tun. So sorgt etwa ein Quellwasserdurchsatz von 27 Kubikmeter pro Sekunde in den Salmonidenbecken gemeinsam mit einer eher knappen und sehr gezielten Fütterung für eine Qualität, die wir



kaum von jener selbst im Gebirgsbach geangelter Forellen unterscheiden konnten.

Grillers Darling. Der Fischappetit der Österreicher wächst auch jenseits der Fischstäbchen jedenfalls unaufhörlich, alleine in der Selbstbedienung bei Merkur werden pro Jahr bereits über zwei Millionen Tassen mit Frischfisch verkauft.

Für das Grillen im Ganzen am allerbesten geeignet sind aus unserer Sicht sämtliche Salmoniden – also Forellen, Saiblinge etc. – sowie die Meeresfische Wolfsbarsch (Branzino) und Goldbrasse (Dorade).





„Schauen Sie dem Fisch in die Augen!"

Friedrich Kusche
Geschäftsführer des Frischfisch-Spezialisten „Eisvogel"

Fischige Grilltipps

Die einfachste Methode, ganze Fische zu grillen, ist sie – womöglich mit Kräutern, Zitrone und Gewürzen – in Alufolie zu wickeln. Doch wer es schön knusprig will, sollte auf jene Tipps vertrauen, die wir uns bei Experten wie dem aktuellen Profi-Grillstaatsmeister Christoph Gollenz und oberitalienischen Spezialisten geholt haben:

- Für das direkte, offene Grillen im Ganzen eignen sich Fische bis zu einem Maximalgewicht von etwa 500 Gramm. Darüber ist es besser, indirekt unter einem Deckel zu garen.
- Grillen Sie Fisch nie zu heiß – also nicht über 150 bis 160 Grad Garraumtemperatur – bzw. mit Respektabstand zur Glut und verwenden Sie nicht zu viel Holzkohle. Tritt das Eiweiß aus, war's zuviel!
- Fische mit kleinen Schuppen dürfen diese behalten. Sie schmelzen beim Braten und bewahren den Fisch vor dem Ankleben. Dafür empfiehlt es sich auch den Fisch etwas mit Olivenöl einzupinseln.
- In Italien salzt man Fische mit fester Haut 30 Minuten vor dem Grillen fest ein. Das entzieht Wasser und bewahrt ebenfalls vor dem Ankleben.
- Die verlässlichste Methode, nicht am Rost kleben zu bleiben, ist jenen gar nicht zu berühren. Dafür empfehlen sich Spieße oder besser noch die sogenannten Grillzangen bzw. Grillkörbe. Diese gibt es mit Teflon beschichtet oder „natur". Dann sollten sie vor dem Einspannen des Fisches gut geölt werden.
- Bepinseln Sie die Fische kurz vor dem Grillfinale mit etwas zerlassener Butter. Das gibt einen tollen Geschmack und ein knuspriges Ergebnis.

Bananaroma



Wir wissen ja, dass man am Griller weitaus mehr zubereiten kann als Würstel, Koteletts und Hendlhax´n. Desserts zum Beispiel. Und hier ganz besonders solche mit Obst.

Text: Willy Zwerger

Der Tipp kam von Barbecue-Weltmeister Adi Matzek. So besorgten wir uns also mehrere noch feste, jedoch sehr wohl reife Bananen, steckten sie im Fünferpack auf je zwei ca. 20 Zentimeter lange Metallgrillspieße und warfen unseren Kugelgrill an – indirekt mit reichlich Holzkohlenbriketts befeuert.
Dann ging's ans Präparieren der Bananen. Mit einem spitzen Messer schnitten wir an der Krümmungsinnenseite, die ja nach dem Aufspießen nach oben schauen sollte, jede einzelne Banane der Länge nach auf. Und zwar so, dass nicht nur die Schale, sondern auch das Fruchtfleisch rund einen Zentimeter tief betroffen war. In diesen Schlitz drückten wir dann – optisch wie einen Hahnenkamm aussehen lassend – Schokoladestückchen hinein. Darüber streuten wir – ja, durchaus großzügig – Kristallzucker (noch besser: braunen





Zucker) und gossen reichlich Bourbon darüber. (Es ist irgendwie ohnehin logisch, aber ich erwähne es dennoch an dieser Stelle: Sollten Kinder an diesem nicht alltäglichen Genuss teilhaben, lassen Sie bei deren Bananen bitte den Alkohol ganz einfach weg oder ersetzen Sie ihn durch Fruchtsaft.)

Auf's Finish kommt es an. Wenn die Briketts dann schön weiß und quasi „am Punkt" sind, ab mit dem Bananen-Package in die Mitte des Grillrosts! Deckel drauf und warten. Sie brauchen hiezu eigentlich weder Thermometer noch Uhr, schauen Sie einfach nach einigen Minuten nach, denn fertig sind die Bananen dann, wenn die Schale rundum schwarz geworden und sich die mittlerweile geschmolzene Schokolade mehr oder weniger in den Schnitt zurückgezogen und verteilt hat.
In Sachen Finish haben Sie jetzt eine Fülle von Möglichkeiten: Entweder Sie genießen die Grilled Bananas so wie sie vom Griller kommen, oder Sie setzen ihnen noch eines oben drauf – ein Schlagobershauberl, Mandelsplitter, Schokostreusel, oder was immer Sie wollen. Sie können aber auch noch einmal eine kleine Zuckerstreuung vornehmen, das gute Stück wieder mit Bourbon begießen und flambieren. Dann die Schale runter und genießen!

PROFITIPP

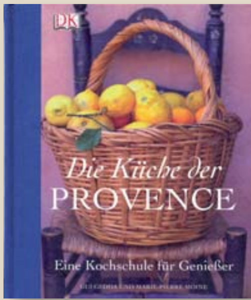
Sie können selbstverständlich anstatt des Bourbons auch andere Alkoholika nehmen. Die Rumvariante ist zum Beispiel eine mindestens ebenso köstliche. Aber gönnen Sie sich bitte einen echten Rum, die Banane wird es Ihnen danken.

AMA GRILLCLUB

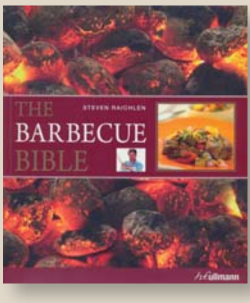
Zum Lesen & Schmökern

Inmitten der Grillsaison findet sich oft endlich die sommerfrische Muße, ein gutes Buch zur Hand zu nehmen. Lesen bildet schließlich – auch den Grillomanen, der sein neu erworbenes Wissen sogleich in die Tat umsetzen kann.

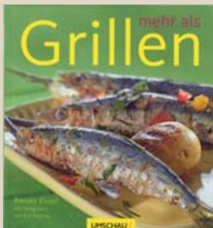
Damit Sie nicht ins Leere lesen und Ihre Zeit nicht an Werke zweifelhafter Druckreife verschwenden, haben wir wieder einmal eifrig in den aktuellen Neuerscheinungen am Buchmarkt geblättert. Und tatsächlich fanden wir diesmal wieder Spreu zwischen dem Weizen.



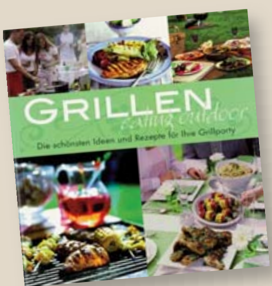
Frankogrill. Kein Grill-Buch im engeren Sinne ist **„Die Küche der Provence“** von Gui Gedda und Marie-Pierre Moine, das jüngst im DK Verlag erschienen ist und bei Amazon um ca. € 23,– zu erstehen ist. Außer einem feschen Leinenrücken und schönen, stimmungsvollen Aufnahmen bietet dieses frankophile Kochbuch auf über 350 Seiten aber u. a. auch einige interessante Grillgerichte – und sehr viel mediterranes Lebensgefühl. Zwar fehlen meist genaue Angaben zu den Garzeiten und Temperaturen, der Geübte kann mit dem Gebotenen jedoch eine Menge anfangen. ★★★★☆



Für Bibelfeste. Nichts für den blutigen Anfänger, dafür umso unverzichtbarer für den Fortgeschrittenen am Rost, ist **„The Barbecue Bible“** des BBQ-Gurus Steven Raichlen, deren 500 (!) Grillrezepte aus aller Welt dem Titel zum Trotz in deutscher Sprache verfasst sind. Wie wir´s von Herrn Raichlen gewohnt sind, ist jede der 560 Seiten (um ausgesprochen faire € 19,–) sehr kompetent, die meisten der Rezepte sind auch noch ausführlich Schritt für Schritt beschrieben. Der Informationsfülle zum Opfer fiel natürlich die Fotografie, die hier deutlich sporadischer zum Einsatz kommt als sonst. Ein Buch also für den Macher und weniger für den Grillvoyeur. ★★★★★



Weniger wäre mehr. Eine unüberprüfte Sammlung von Rezepten ohne jeglichen Plausibilitätsanspruch bringt uns das knapp 130 Seiten schmale und dafür mit € 14,90 eher teure Büchlein mit dem Titel **„mehr als Grillen“** von Renate Kissel, das im Umschau-Verlag herausgegeben wurde. Die Autorin, die von Mexiko bis Soja und von Vollwert bis zur Mikrowelle offensichtlich kein Thema auslässt (alleine bei Amazon ist sie mit 38 Titeln vertreten) zeigt uns mit abenteuerlichen Angaben zur Grilldauer verschiedener Produkte, dass sie das Beschriebene wohl niemals selbst gegrillt haben dürfte. Oder zumindest nicht verkostet. Hanebüchen auch die wohlmeinenden Tipps am Rande, ansehnlich jedoch die Fotografie. ★☆☆☆☆



Allerlei. Von der Einladungsliste über die Deko bis zur Wahl des richtigen Grillgerätes reicht der Themenspagat, mit dem das schon etwas länger am Markt befindliche quadratische Paperback **„Grillen / eating outdoor“** versucht, so ziemlich jeden Aspekt einer wirklich gelungenen Grillparty abzudecken. Entsprechend wenig Raum und Tiefe bleibt da für die einzelnen Kapitel dieser Intro. Der Rezeptteil selbst ist recht kunterbunt gelayoutet, mit vielen hübschen Aufnahmen und ebenso vielen hübschen Ideen gespickt. Wer nicht auf fachliche Detailinformationen angewiesen ist, findet in diesem Buch einen attraktiven Freizeitgestalter zum Blättern, der die eine oder andere Inspiration hinterlässt. Für die Umsetzung ist allerdings eigenes Know-how gefragt. ★★★★☆

Auf die Plätze, fertig, Rost!

Hinter dem Rost ging es bei den kürzlich in Schlierbach ausgetragenen Grillmeisterschaften international zu – darauf landete jedoch ausschließlich Heimisches.





Am 6. und 7. Juni traten nämlich anlässlich der Oberösterreichischen Landesausstellung „Mahlzeit!" in Schlierbach die besten Grillteams aus vier Nationen (Schweiz, Deutschland, Ungarn und Österreich) gegeneinander an und maßen einander in verschiedenen Wertungen. So wurde nicht nur der oberösterreichische Landesmeister ermittelt, sondern auch der Freizeit- und Familiengrillmeister, der „Gusteria"-Grillmeister, der „Blue Danube Barbecue"-Champion sowie der Gewinner der Funwertung – die Ergebnisse finden Sie in nebenstehender Tabelle. Mehr als 5.000 Besucher ließen sich dieses Spektakel nicht entgehen und feuerten die Herausforderer aus allen Ländern zur Unterstützung kräftig an. Auf den Rost kam übrigens ausschließlich österreichische Ware, wie z.B. Fleisch von „premium Rind" und „Gustino", Gemüse von „Eferdinger", Grillkäse von „Gusteria", u.v.m. Als besonderes Special gab es vor der Siegerehrung noch eine Show mit Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek, der zeigte, was man mit „iglo"-Fischen am Rost alles zaubern kann.

OÖ Landesmeisterschaft

1. *Havanna Club Grillers*
2. *BBQ Team Designerpool*
3. *4 Damen vom Grill*

4. Österr. Freizeit- und Familiengrillmeisterschaft

1. *Wernberger Partygriller*
2. *Team Hönigl*
3. *Havanna Club Grillers*

11. Österr. Gusteria Grillmeisterschaft

1. *Goli & Chef Partie*
2. *Kremstaler Gusteria Grill & Steirerwirt*
3. *Alberndorfer Grillbolzen*

3. Int.nat. Blue Danube Barbecue Championships

1. *Golie & Chef Partie (A)*
2. *Kremstaler Gusteria Grill & Steirerwirt (A)*
3. *Grill Ueli Team (CH)*

Funwertung

1. *Kremstaler Gusteria Grill & Steirerwirt (A)*
2. *Goli & Chef Partie (A)*
3. *Hela Grillteam Gutglut e.V. (D)*

BRUTZELN IN DER ALTSTADT



Die Vorausscheidungen zu den Barbecue-Weltmeisterschaften „Griglie roventi" wurden kürzlich in Villach ausgetragen. Neben der perfekten Zubereitung stand bei dieser Veranstaltung ganz klar der Spaß an der Sache im Mittelpunkt. An den Start gingen dabei nämlich keine Profis, sondern ausschließlich begeisterte Amateure, genauer gesagt 50 Paare aus ganz Österreich, die nicht nur durch ihr Können, sondern v.a. durch klassisch-österreichische Gaudi bestechen sollten. Die Grillstationen wurden direkt in der Villacher Altstadt aufgestellt. Eine 15-köpfige Jury aus Fachleuten und Promis bewerteten die Teilnehmer bzw. ihre Gerichte schließlich nach Geschmack, Zubereitungsart, Präsentation und Persönlichkeit. In Italien ist „Griglie roventi" (dt.: heiße Platte) übrigens seit Jahren ein echter Publikumsmagnet.



Gasfreundschaft

So manchem fällt die Entscheidung für einen Gasgriller ganz schön schwer. Dabei hat der Besitz eines Gasgerätes unbestritten eine ganze Reihe von handfesten Vorteilen. Denn neben der Zeit- und Arbeitsersparnis (Gasflasche anschließen, aufdrehen, grillen) und der Tatsache, dass Grillen mit Gas besonders sauber vonstatten geht, eröffnen sich dem Hobbykoch damit dank optimaler Temperaturkontrolle auch kulinarisch ganz neue Welten. Und wer nun einwenden will, dass schon allein der Transport einer schweren und unhandlichen Gasflasche dies alles nicht wert ist, der sei an dieser Stelle eines Besseren belehrt: Längst wird Gas (von BP Gas Austria) in praktischen Leichtflaschen angeboten, die auch Damenhänden nicht zu schwer sind, über zahlreiche Sicherheits-Features verfügen und vor allem extrem einfach in der Bedienung sind.

Allround-Talent. Das Beste daran ist jedoch, dass solch eine Leichtflasche keineswegs nur für die Freude am Rost verwendet werden kann, sondern auch andernorts eine große Hilfe ist: So liefert sie z.B. an kühleren Abenden (nach dem Grillen) dem Terrassenstrahler die nötige Power, damit Familie und Freunde selbst nach Sonnenuntergang bei lauschiger Temperatur gemütlich beisammensitzen können. Aber auch für alle Camping-freunde oder Segler ist das „BP Gas Light"-Behältnis ein praktischer Begleiter. Und findige Heimwerker benutzen es auch gleich als Energielieferant beim Abflämmen von Wegen, Terrassen, etc. Erhältlich ist „BP Gas Light" an rund 600 Vertriebsstellen in Österreich. Den jeweils nächsten „BP Gas"-Partner finden Sie unter www.bpgas.at, offene Fragen werden aber auch von der Service-Line (0800/216052) rund um die Uhr beantwortet.



grill & win

jeden Monat eine Gr

Zu gewinnen ist Monat für Monat ein Einkauf für Ihr nächstes Grillfest bis zu € 300,–, sowie vier weitere Preise zu je € 50,–. Als online registriertes Mitglied des AMA-GrillClubs nehmen Sie ganz automatisch an dieser Verlosung teil.

AMA GRILLCLUB AT
... der Club im Web

illparty!





Und sollten Sie zufällig noch gar kein Mitglied sein, ist das auch kein Problem. Ohne jegliche Kosten oder Verpflichtungen können Sie sich unter **www.amagrillclub.at** registrieren. Dann nehmen Sie nicht nur an der monatlichen Verlosung teil, sondern erhalten auch jede Ausgabe der „GrillZeit" gratis frei Haus.

Und so funktionierts:

Wir ziehen jeweils am Monatsbeginn fünf von rund 20.000 Mitgliedern des AMA-GrillClubs. Die Namen dieser Gewinner werden auf der Website www.ama-grillclub.at veröffentlicht, zuvor werden alle Mitglieder per Newsletter über den Zeitpunkt dieser Veröffentlichung verständigt.

Jener der fünf Gewinner, der sich am schnellsten bei uns per E-Mail meldet, hat den monatlichen Hauptpreis gewonnen: einen Einkaufsrahmen von € 300,–. Die anderen vier erhalten jeweils ein Guthaben von € 50,–.

Die Gewinner werden anschließend verständigt und können ihren Gewinn dann innerhalb von 30 Tagen einlösen. Und zwar ganz einfach, indem sie einkaufen gehen und uns die Rechnung schicken. .

Eingekauft werden dürfen um dieses Geld folgende Produkte:

- Fleisch, Wurstwaren und Geflügel aus Österreich (mind. 50%)
- Obst und Gemüse aus Österreich
- Saucen und Ketchups von Heinz und HP
- Gewürze von Kotanyi
- Limonaden von Almdudler

Und noch eines: Die Hauptgewinner werden gebeten, ihren Rechnungen auch Fotos von der Grillparty beilegen – die besten Aufnahmen werden in der GrillZeit veröffentlicht.

Selen-Tröster Schweine

Unser ansehnlicher Konsum an Schweinefleisch ist weit besser als sein Ruf. Unter anderem auch deshalb, weil wir diesem Appetit an allererster Stelle die aktuell sehr gute Versorgung der Österreicher mit dem lebensnotwendigen Spurenelement Selen verdanken.



Fleisch spielt damit also nicht nur als Lieferant von besonders hochwertigem Eiweiß und biologisch optimal verfügbaren Vitaminen eine bedeutende Rolle, sondern wird heute auch hinsichtlich der Versorgung mit Mineralstoffen und anderer Spurenelemente immer höher bewertet. Bestenfalls als „suboptimal" beschreibt die Wissenschaft die Selen-Versorgung in vielen Ländern der Welt. Und zwar nicht nur in jenen der dritten, sondern auch jenen der wohlhabenden westlichen. Sogar Österreich zählte bis vor einigen Jahren zu den Mangelzonen. Warum das heute nicht mehr so ist und welche bedeutende Rolle gerade Schweinefleisch dabei spielt, belegen neueste Studien.



Univ.-Prof. DI Dr. Wilhelm Windisch
leitete das Team an der Wiener Universität für Bodenkultur, das für die vorliegende Studie über 1.000 Fleischproben in ganz Österreich zog

Karriere. Das erst 1817 von Berzelius entdeckte Spurenelement Selen hat in der Ernährungswissenschaft eine bewegte Karriere hinter sich. In den Dreißigerjahren als toxisch eingestuft, etwas später dann als krebserregend, wurde der Stoff in den 50ern als „essentielles Spurenelement" völlig rehabilitiert. Und gilt bereits seit den 60ern sogar als krebshemmend. Heute weiß man: Selenmangel führt zu signifikant erhöhtem Risiko von Krebs-, Herzmuskel- und Kreislauferkrankungen. Die Liste der positiven Eigenschaften hingegen ist lang: Selen hilft unter anderem bei der Entgiftung von Schwermetallen, stimuliert die Immunabwehr, schützt vor Strahlenwirkung und ist eines der wichtigsten Antioxidantien – mithin also tatsächlich vorbeugend wirksam gegen Krebs.

Glücksfall. Wir in Österreich haben jedoch im wahrsten Sinne Schwein gehabt. Sowie Huhn, Rind, Wurst, Eier und Milch. Denn gut 66% unserer Selenversorgung beziehen wir heute von tierischen Lebensmitteln, wobei das Schweinefleisch ganz an erster Stelle steht. Es enthält – wie auch das Hühnerfleisch – besonders viel Selen und ist in Österreich außerdem die mit Abstand am häufigsten verzehrte Fleischart.
Wie eine aktuelle Studie der Universität für Bodenkultur unter der Leitung von DI Dr. Wilhelm Windisch nachweist, war das nicht immer so. Noch vor 20 Jahren litt beispielsweise die Steiermark an einer krassen

fleisch

Unterversorgung, obwohl der Fleischverzehr kaum weniger war als heute. Das liegt nur zum Teil an geänderten Konsumgewohnheiten.
Des Rätsels plausibelste Lösung: Österreichische Masttiere der Qualitäts-Kategorie erhalten heute Futter, in dem aufgrund genau gesteuerter Nahrungsergänzung viel Selen enthalten ist, das bei der Mast wiederum im Fleisch angereichert wird. Um ein Hundertfaches stärker übrigens, als dies etwa im Gemüse überhaupt möglich ist. Und auch die Zubereitung spielt eine große Rolle. Beim Grillen etwa gehen nur 15% des Selens verloren, beim Kochen sind das rund 50%!
In der auch im internationalen Vergleich extrem breit angelegten Studie der Boku wurden aber übrigens nicht nur diese Werte erhoben, sondern auch der Umstand entdeckt, dass unter über 1.000 (!) gezogenen Fleischproben aus ganz Österreich die höchsten Selenwerte tatsächlich jeweils das Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel aufwies. Was vermutlich auch auf das besonders professionelle Futter-Management der Gütesiegelbetriebe zurückzuführen sein dürfte.

Functional Meat. Das Fazit lautet also: Erstklassiges Fleisch ist nicht nur schmackhaft, sondern quasi sogar „Functional Food" – auf ganz natürliche Weise. Es stärkt die Widerstandskraft des menschlichen Organismus gegen mikrobielle und virale Infektionen und steuert die sogenannte „Immunantwort" auf deren Angriffe. Als wichtiger Faktor für die Funktion der Schilddrüse ist Selen außerdem auch entscheidend für den Stoffwechsel, das selenhaltige Protein „Glutathionperoxidase" schützt in seiner Eigenschaft als „Radikalfänger" die Zellen unseres Körpers. Als angemessenen Mindestbedarf pro Tag definiert die Ernährungswissenschaft heute bei erwachsenen Menschen ca. 30-70 µg – wobei Männer offensichtlich einen etwas höheren Bedarf haben als Frauen. Und über drei Viertel dieses Mindestbedarfes werden aktuell schon aus unserem Fleischkonsum gedeckt.

hotspot



Von Alfred Koholek

Gefüllter Guru-Guru

Asterix-Lesern wird ein gefüllter Guru-Guru sicher keine unbekannte Facette kulinarischer Highlights sein. Denn im Band „Die große Überfahrt" begegnet Obelix erstmals einem amerikanischen Truthahn, und da er das Tier bis dato noch nie gesehen hatte, nannte er es eben so, wie es sich anhört: Guru-Guru. In etwa, weil im Film „Asterix in Amerika" werden die Truthähne Gubbel-Gubbel genannt.
Wurscht, Wildschwein-Afficionado Obelix möchte ein solches liebend gerne in so einen riesigen Guru-Guru stopfen, scheitert aber irgendwie an ziemlich komischen Eigenheiten der Eingeborenen, auch Indianer genannt – aber lesen Sie selbst nach!
Unser allerbester Grillfreund, der Adlboller-Jack, lud jedenfalls zum Gefüllten Guru-Guru-Nachmittag auf seine Ranch im Schrebergarten. Der Adlboller Jack heißt ja bekanntlich gar nicht Jack, sondern Rudolf, wir sagen ja nur deswegen Jack zu ihm, weil er immer alles so gerne checkt. Aber wie Sie wahrscheinlich aus eigener leidvoller Erfahrung mit derartigen selbsternannten Checkertypen wissen, wollen täten sie schon, nur können tun sie's nicht.
So kamen wir also an besagtem Nachmittag zum mit Spannung erwarteten Gefüllten Guru-Guru-Verspeisen und mussten feststellen, dass der Adlboller-Jack zwar brav den Truthahn besorgt hatte, jedoch auf das Außenherum und Drinnenhinein vergessen hatte. Also ab zum Ano Nym, der lag nämlich am Nähesten, und noch ein großes, ganzes Hühnchen sowie jede Menge Gemüse wie Karotten, Rote Rüben, Zucchini, Zwiebel, Champignons, Sellerie und Knoblauch, frische Kräuter, Salate und Erdäpfel besorgt. Zuerst bestückten wir das Hühnchen mit Kräutern – jawohl, direkt unter die Haut – Erdäpfeln und einigem vom grob geschnittenen Gemüse und legten in Jacks Tiefkühltruhe gefundene Lammfilets dazwischen. Dann stopften wir das kräftig mit einem ziemlich würzigen Rub (Paprika süß, Paprika scharf und Chilipulver, Knoblauch und gemahlener Koriander) eingeriebene Hühnchen gemeinsam mit dem Rest der Erdäpfel, des Gemüses (grob geschnitten) und der Kräuter (im Ganzen!) in den Guru-Guru, also den Truthahn und rieben diesen mit der gleichen trockenen Gewürzmischung ein wie das Hühnchen. Lose, aber flächendeckend legten wir schöne, saftige Bauchspeckstreifen drauf, warfen Jacks riesigen Gasgriller an und freuten uns gemeinsam mit dem Guru-Guru auf stundenlange 140 Grad Wärme. Tja, was soll ich sagen, es wurde ein gar köstlicher Schmaus, allerdings erst gegen Mitternacht und nach drei Polizeieinsätzen wegen Ruhestörung. Was lebt der Depp denn auch in einer Kleingartensiedlung, wo um 22 Uhr Ruhe sein muss?

Neues

Auch in dieser Saison gibt es auf dem Markt eine ganze Reihe von Neuerscheinungen. Die wichtigsten stellen wir auf diesen Seiten vor.



Putzbrigade

Von Weber gibt´s nicht nur Griller, sondern auch hilfreiches Zubehör. Neu ist beispielsweise die strapazierfähige Grillbürste mit zwei austauschbaren Köpfen zur optimalen Reinigung des Grills. Je nach Verdreckungsgrad kann mit einer Edelstahlbürste oder mit einem Reinigungsschwamm geputzt werden.



Haubengrill

Outdoorchefs neues Modell „Auckland" hat unter seiner hochwertigen Chromnickelstahl-Haube einiges zu bieten, nämlich drei Gusseisenbrenner sowie einen Infrarot-Keramikbrenner, der Temperaturen über 600 °C erreicht und somit perfekt für schnelles Anbraten geeignet ist. Hinzu kommen großzügige Ablageflächen aus Granit, ein integriertes Thermometer sowie ein praktischer Seitenkocher.



Primus Vidar BBQ

Ideal für alle, die nicht nur im trauten Garten grillen wollen, ist der neue „Vidar BBQ" des schwedischen Kocher- und Campingspezialisten Primus. Denn dieses 4,5 kg leichte Gerät ist nicht nur besonders handlich, sondern durch Piezozünder und Gaskassette auch jederzeit im Nu einsatzbereit – perfekt also für gemütliche Grillagen am See, beim Campen oder auch auf dem Balkon.



Crispy Chicken

Ebenfalls neu – und bereits zum „Zubehör des Jahres" gekürt – ist der „Weber Geflügelhalter", mit dem Huhn & Co. besonders knusprig gelingen. Er ist mit allen „Weber"-Holzkohlegrills ab 57 cm, dem „Weber Char Q 260" sowie Gasgrills ab „Weber Q 300" kompatibel.

Andere Geländer, andere Sitten



Nur weil man keinen eigenen Garten sein Eigen nennt, heißt das noch lange nicht, dass man auf´s Grillvergnügen verzichten muss. Denn auf www.grillshop.at gibt es nun einen praktischen Balkongrill aus Edelstahl, der 55 x 52 x 40 cm groß ist und einfach am Geländer befestigt wird. Der Auf- und Abbau bedarf nur weniger Handgriffe.

Smoken für die Wurst

Smoker sind mit ihren Dimensionen zwar beindruckend, benötigen aber halt auch den entsprechenden Lagerplatz. Wer über selbigen nicht verfügt und dennoch die speziellen Rauch-aromen schätzt, kann sich auf www.grillshop.at ab sofort einen Minismoker bestellen, den Grillshop als Gag für echte Räucher-Freaks aus über 100 Einzelteilen nachgebaut hat. Er ist voll funktionstüchtig und bietet Platz für eine ganze Bratwurst.





Gretchenfrage

Falls Sie ein Geschenk für einen grillbegeisterten Freund oder Verwandten suchen, können wir Ihnen Greta wärmstens empfehlen. Diese Empfehlung ist keineswegs anrüchig, denn „Greta" ist eine Grillzange aus Buchenholz höchster Güte, die in Handarbeit gefertigt wird. Mit 60 cm Länge ist sie für jeden Griller, aber auch für den Wok geeignet. Das Ende ist geschraubt und wasserfest verleimt und hat eine Daumenmulde sowie ergonomische Fingerwellen für eine angenehme Führung der Zange. Die Reinigung erfolgt einfach mittels Spülmittel, grundsätzlich wirkt Buchenholz durch seine natürlichen Harze sogar antibakteriell. Geliefert wird „Greta" in einer attraktiven Geschenkbox. Zu beziehen auf www.grillshop.at.

Edel-Teil

Der neue „Heibi Docco"-Grill ist komplett aus geschliffenem Edelstahl gefertigt und kann dank praktischem Deckel auch für´s indirekte Grillen verwendet werden. Zu diesem Zwecke empfiehlt www.grillshop.at einen Kohlenabstandshalter mit integrierter Fettwanne gleich dazu. Der Rost ist höhenverstellbar, die Abdeckhaube verfügt über beidseitige Lüftungsschieber, um die Temperatur zusätzlich regeln zu können.





Vielsagend

Mit den neuen BBQ-Brandeisen von design3000 können Sie bei Ihren Gästen garantiert für einige Lacher sorgen. Denn um € 11,– bekommt man nicht nur das Eisen selbst, sondern auch einen Vorrat an auswechselbaren Buchstaben mitgeliefert, sodass jedes Steak ganz individuell „beschriftet" werden kann. Neben lustigen Sprüchen oder Namen kann natürlich auch Praktisches, wie z.B. die Fleischsorte oder der gewünschte Garungsgrad eingebrannt werden. Das BBQ-Brandeisen besteht aus rostfreiem Edelstahl sowie einem Holzgriff und kann mit insgesamt 20 Buchstaben in zwei Zeilen bestückt werden. Zu bestellen unter www.design3000.de.



Ausfahrbar

Verlassen Sie Ihr Eigenheim ungern, ohne einen Wurstspieß dabei zu haben? Dann sind Sie mit dieser Neuheit (erhältlich auf www.grillshop.at) gut beraten. Der Spieß ist nämlich – dank Teleskop-Systems – im Griff versteckt und kann einfach auf 72 cm Länge ausgezogen werden. Zusammengeschoben passt er in jede Tasche.

Tschüss, Plagegeister!

Wenn die Gelsen beim gemütlichen Grillabend lästig ums Ohr schwirren, kann dies die beste Stimmung zunichte machen. Eine effektive – allerdings auch nicht gerade billige – Lösung offeriert die Firma Biogents nun mit dem „Eisenhans". Diese Mückenfalle lockt die Plagegeister durch eine spezielle Kombination aus CO_2 und dem Lockstoff „Sweetscent" an und fängst sie ein, für Nützlinge ist der „Eisenhans" völlig ungefährlich. Der empfohlene Preis der Herstellers beträgt € 999,–. Erhältlich auf www.grillshop.at.





Neuer Look

Weber präsentierte seine „Spirit Premium"-Serie kürzlich im neuen Design und mit integriertem Warmhalterost. Das Modell „E210" beispielsweise zeichnet sich durch einen porzellanemaillierten Deckel mit mittig montiertem Thermometer und schwarz lackierten Aluguss-Endkappen aus. Porzellanemailliert sind auch die Aromaschienen sowie die Grillroste. Der „E210" verfügt weiters über zwei Edelstahlbrenner, elektronische Zündung, eine Ablagefläche aus Edelstahl u.v.m. Die Hauptgrillfläche hat die Maße 58 x 39 cm, während der Warmhalterost 58 x 12 cm misst.



Ein leichtes Prost

Wer Bier mag, aber sich promilletechnisch zurückhalten möchte, darf seinen Grillkumpanen mit dem neuen „Puntigamer Sommerbier“ ruhig das eine oder andere Mal zuprosten. Dieses Bier ist weniger süß und mit nur 3,6 Vol.% Alkohol besonders leicht. Erhältlich ist das „Sommerbier“ allerdings nur bis September.

Mojito Mania

Den beliebtesten aller Sommercocktails kann man ab sofort – ohne viel Aufwand – auch zu Hause jederzeit genießen. Denn jetzt gibt es den servierfertigen „Bacardi Mojito Classic“: direkt aus der Flasche zusammen mit Eis, Limettenstücken und frischer Minze in ein passenden Glas füllen, noch ein Schuss Soda dazu – fertig ist der perfekte „Bacardi Mojito“



Dip-Tipp



Den typischsten aller Tortilla-Dips bringt Chio direkt aus Mexico nach Österreich. Hergestellt aus reifen Avocados und mit roten Paprikastückchen sowie 15% Joghurt verfeinert, schmeckt der „Chio Guacamole Dip!“ intensiv fruchtig und angenehm leicht und ist damit nicht nur ideal zum Tunken, sondern passt auch perfekt zu gegrilltem Fleisch oder Gemüse. Erhältlich ab August im wiederverschließbaren 200ml-Glas, das sich super am Tisch platzieren lässt.

Begleiterscheinung



Neu von Felix ist die pikant-fruchtige „Salsa Sauce“ in der 180ml-Plastikflasche mit der Aufforderung „Drück mich“. Außerdem sorgen zwei limitierte Varianten für noch mehr Abwechslung beim Ketchup: Das „Felix Scharfmacher Ketchup“ mit Ingwer und Chili heizt so richtig ein, während das „Felix Liebestöter Ketchup“ Zwiebeln und Knoblauch enthält. Beide sind in der 450ml-Flasche erhältlich.

Hülle & Fülle

Gesnackt wird immer, zu fortgeschrittener Stunde im Besonderen auch auf jeder Grillparty. Aufbauend auf den beliebten „Kelly's Snips“ hat Kelly nun die brandneuen „Snippos“ entwickelt. Nach dem Motto „außen knusprig-würzig, innen cremig-nussig“ birgt dieses innovative Extruder-Produkt einen Kern aus feiner Erdnusscreme und verspricht so einen doppelten Erdnuss-Kick.



Ohne Promille



Ankerbrot und die Ottakringer Brauerei haben gemeinsam Österreichs erstes „Bierbrot“ kreiert. Das Weizenmischbrot (500g) wird – wie alle Brote von Anker – mit einem 3-stufigen Natursauerteig ohne künstliche Zusatzstoffe gebacken. Dabei wird der Wasseranteil 1:1 durch „Ottakringer Dunkles“ ersetzt, wobei der Alkoholgehalt beim Backvorgang nahezu restlos verdampft und das Bier dem Brot lediglich ein feines Aroma verleiht.


www.ama.at
Qualität • Herkunft • Kontrolle
Dreifach Kontrolliert.
Damit's einfach schmeckt.
Geprüfte Qualität
AMA GÜTESIEGEL
AUSTRIA
Fleisch bringt's
www.fleischbringts.at
Vertrauen ist gut. Doch dreifache Kontrolle ist besser. Deshalb setzen wir ein Zeichen für beste Qualität, geprüfte Herkunft und unabhängige Kontrollen von Frischfleisch. Damit's einfach zart und saftig schmeckt. Ein Zeichen, auf das dreifach Verlass ist: **Das AMA-Gütesiegel.**


LÖSCHT DEN DURST. UND IM NOTFALL AUCH DEN BRAND.
WENN DIE KAN ALMDUDLER HAB'N, GEH' I WIEDER HAM!
Almdudler
WWW.ALMDUDLER.COM